

Speisekarte





Liebe Freunde der guten italienischen Küche ...

Herzlich willkommen und ein „Benvenuto a tutti“ bei Uvetta in Oberursel.

Uvetta ist kein Restaurant!

Uvetta ist die „Fiaschetta“ die „Osteria unterm Haus!

Das Beste Italiens in einem informellen Ambiente, ein Casual-Dining, Vintage!

Es ist ein Ort, an dem man essen und trinken kann, aber vor allem in Gesellschaft sein kann.

Produkte von hervorragender Qualität die als Aufschnitt-Platte, Carpaccio, Salate und viele andere Variationen präsentiert werden dazu eine Auswahl an Weinen von höchster Qualität.

Mit unseren Aufschnitt-Platten, unseren „Pizza-Snacks“, unseren „Cicchetti“ (Häppchen aus typische venezianische Tradition) und zahlreichen Weine im Glas ist das Verwöhnen ein Genuss für alle Gaumen, von den einfachsten bis zu den raffiniertesten!

In unserer rohen Evolution „La Prosciutteria Crudi & Bollicine“ finden Sie Tartare, Carpacci und viele Blasen... „Prosecco, Ferrari, Franciacorta, Champagne“

Jeder ist willkommen... von den Jüngsten bis zu den Erfahrensten!

Kommen Sie zu Besuch! Wir warten auf Sie!

Das Leben ist zu kurz, um nicht gut zu essen und zu trinken.

Das ist „Uvetta“ für Sie! Eine neue Art der Kultur des guten Essens und des guten Trinkens, denn „Sie“ – Gäste und Freunde – stehen bei all unseren Projekten immer im Mittelpunkt.

PIZZA NAPOLETANA – PIZZA CONTEMPORANEA

Neapolitan-Pizza, „Pizza d'Autore“ oder „Pizza contemporanea“ (zeitgenössische Pizza) ist nur ein modernes Konzept, das man in unserer Trattoria genießen kann.

UNSER PIZZATEIG:

Wir arbeiten mit verschiedenen Mehlsorten aus der altherwürdigen Familienmühle von Antimo Caputo aus Neapel. Unser Teig hat eine Ruhezeit von 24 bis 72 Stunden. Wir verwenden möglichst wenig Salz, wodurch wir eine außergewöhnliche Bekömmlichkeit erreichen. Hinzu kommen auch sorgsam ausgewählte Zutaten, wie etwa hochwertiges Olivenöl. Für den Belag verwenden wir ausschließlich saftige Tomatensauce der Sorte San Marzano, Bio Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Provolakäse und weitere Premium-Zutaten. Unsere original italienische Pizza wird von Hand gemacht und direkt auf dem heißen Stein gebacken.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch ✓ (3 Stk.)	€ 9,00
Mozzarella caprese di bufala ✓ Büffel-Mozzarella ^G mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum	€ 13,50
Prosciutto di Parma con melone Parmaschinken ^{3,4} mit Melone (3 Scheiben)	€ 13,50
Antipasto Uvetta caldo e freddo gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Vitello Tonnato ^{3,D,G,I} , Prosciutto ^{3,4} e Melone, Büffel-Mozzarella ^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine, Zucchini, Oliven ⁶ und italienischer Aufschnitt	€ 18,50
Antipasto vegetariano ✓ gemischte vegetarische Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Büffel-Mozzarella ^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine und Zucchini	€ 18,50

ZUPPA – SUPPEN

Zuppa di pomodori ✓ Tomatensuppe mit Sahne ^G (auf Wunsch auch ohne Sahne)	€ 8,50
Minestrone – italienische Gemüsesuppe	€ 8,50

INSALATE – SALATE

Insalata di contorno – Beilagensalat ✓✓	€ 5,00
Insalata Mista – gemischter Salat ✓✓	€ 8,50
Insalata Italia gemischter Salat mit Vorderschinken ^{3,4} , Oliven ⁶ , Thunfisch ^D und Mozzarella ^G	€ 12,50
Insalata contadina gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 13,50

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing

✓ = vegetarisch ✓✓ = vegan

„Warme Küche bis 22:30 Uhr“

DOLCE – DESSERT

Affogato al Caffé 2 Kugeln Vanilleeis mit doppelten Espresso	€ 10,00
hausgemachtes Tiramisu ^{8,A,C,G}	€ 8,50
hausgemachte panna cotta ^G mit Erdbeersauce	€ 8,50
hausgemachtes Schokosoufflé ^{A,C,G} (warm) mit Vanilleeis	€ 10,00
Tartufo ^G Nero	€ 8,50
Cassata ^G	€ 9,50
Zabaione ^C con gelato Weinschaum mit Marsalalikör und Vanilleeis	€ 10,00
Zitronensorbet mit frischer Minze, Limette und Prosecco	€ 10,00
Kugel Vanilleeis ^G mit Schokosauce	€ 4,00

APERITIVI – APERITIFS

Prosecco ^L	0,10l	€ 7,00
Prosecco ^L Royal mit Crème de cassis	0,10l	€ 7,50
Prosecco ^L Bellini mit Pfirsichsirup	0,10l	€ 7,50
Prosecco ^L Aperol ^{5,12}	0,10l	€ 7,50
Aperol ^{5,12}	4 cl	€ 7,00
Aperol ^{5,12} Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,20l	€ 8,50
Hugo	0,20l	€ 8,50
Holundersirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel		
Sherry ^L medium/fino	4 cl	€ 6,00
Portwein	4 cl	€ 6,00
Campari ⁵ Orange	0,20l	€ 8,50
Campari ⁵	4 cl	€ 7,00
Campari ⁵ Spritz	0,20l	€ 8,50
Campari ⁵ Prosecco	0,20l	€ 8,50
Campari ⁵ Soda	0,20l	€ 7,50
Americano	0,20l	€ 8,50
mit Campari ⁵ , Martini ^L rosso und Soda		
Martini ^L bianco, rosso o dry	4 cl	€ 7,00
Punt e Mes ^L italienischer Weinaperitif-Vermouth	4 cl	€ 7,00
Cynar ^{5,12} ital. Kräuterlikör-Aperitif – Basis Artischocken-Herzen/Blätter	4 cl	€ 7,00
Cynar ^{5,12} mit Soda	0,20l	€ 7,50
Sanbitter ⁵ rosso alkoholfrei Erfrischungsgetränk mit Zitrus-Kräutergeschmack	0,10l	€ 6,50
Sanbitter ⁵ rosso mit Orangensaft alkoholfrei	0,20l	€ 8,50
Crodino ^{4,5} alkoholfrei enthält Kräuter- und Fruchtextrakte, mit einer Orangescheibe serviert	0,10l	€ 6,50
Gin/Wodka ^A /Lemon-Tonic	0,20l	€ 8,50
Flasche Prosecco ^L	0,75l	€ 38,00
BIRRA – BIERE^A		
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,30l	€ 3,50
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,50l	€ 6,00
Bier alkoholfrei	0,33l	€ 5,00
Kristallweizen / helles oder dunkles Hefeweizen	0,50l	€ 6,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€ 6,00
Italienisches Bier	0,33l	€ 5,50

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

S. Pellegrino / Acqua Panna	0,25l	€ 3,50
S. Pellegrino / Acqua Panna	0,75l	€ 7,00
	0,50l	1l
Tafelwasser	€ 3,50	€ 6,50
Regional frisch gezapft und gefiltert. Wir servieren kein Wasser aus der Leitung.		
	0,20l	0,40l
Cola ^{4,5,8,11}	€ 3,50	€ 5,50
Cola Light ^{4,5,7,8,11}	€ 3,50	€ 5,50
Fanta ^{3,5}	€ 3,50	€ 5,50
Sprite ⁴	€ 3,50	€ 5,50
Ginger Ale ^{4,5}	€ 3,50	€ 5,50
Tonic water ⁹	€ 3,50	€ 5,50
Bitterlemon ^{4,9}	€ 3,50	€ 5,50
Bionade ^A in Flasche		€ 5,50
SUCCHI – SÄFTE	0,20l	0,40l
Apfelsaft	€ 3,50	€ 5,50
Apfelsaftschorle	€ 3,50	€ 5,50
Orangensaft*	€ 3,50	€ 5,50
Traubensaft*	€ 3,50	€ 5,50
Johannisbeersaft ^{4*}	€ 3,50	€ 5,50
*Auf Wunsch auch Schorle		
TÈ – TEE		
Schwarzer Tee		€ 3,50
Pfefferminztee		€ 3,50
Kamillentee		€ 3,50
Grüner Tee		€ 3,50
Früchte Tee		€ 3,50
CAFFÈ – KAFFEE	mit Koffein	koffeinfrei
Espresso ⁸	€ 3,00	€ 3,50
Espresso macchiato ^{8,G}	€ 3,20	€ 3,70
Doppelter Espresso ⁸	€ 4,50	€ 5,00
Doppelter Espresso macchiato ^{8,G}	€ 4,70	€ 5,20
Cappuccino ^{8,G}	€ 3,50	€ 4,00
Cafè ⁸	€ 2,90	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,70	€ 4,20
Latte Macchiato ^{8,G}	€ 3,70	€ 4,20
Glas Milch	0,2l	€ 3,20
Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck enthält Laktose und Gluten!		

OFFENE WEINE^L

WEISSWEIN	0,1l	0,20l
Chardonnay Veneto halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
Pinot Grigio – Friuli trocken	€ 4,00	€ 7,00
Lugana – Gardasee trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht	€ 5,00	€ 9,00
ROSÉWEIN	0,1l	0,20l
Cerasuolo halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
ROTWEIN	0,1l	0,20l
Montepulciano – Abruzzen halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
Primitivo – Puglia trocken	€ 4,50	€ 8,00
Lambrusco lieblich, wird kalt serviert	€ 4,00	€ 7,00
	0,25l	0,5l
Apfelwein pur, sauer oder süß gespritzt	€ 3,50	€ 6,00

*Für weitere Weine fragen Sie
nach unserer Weinkarte.*

**SPIRITUOSEN – LIKÖRE**

Amaro del capo	2cl	€ 6,00
Grappa della casa bianca	2cl	€ 6,00
Grappa della casa scura	2cl	€ 7,00
Fernet Branca / Menta	2cl	€ 6,00
Amaro Ramazzotti ⁵	2cl	€ 6,00
Amaro Averna ⁵	2cl	€ 6,00
Amaro Montenegro	2cl	€ 6,50
Amaretto ^{H,L}	2cl	€ 6,00
Sambuca	2cl	€ 6,00
Limoncello	2cl	€ 6,00
Vecchia Romagna ⁵	2cl	€ 8,50
Remy Martin	2cl	€ 10,00

*Für weitere Grappas fragen Sie
unser Personal.*

PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ^{A,G} Ø 33 cm**FOCACCIA BIANCA^A** ✓✓ € 6,00

Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

FOCACCIA ROSSA^A ✓✓ € 7,00

Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

MARGHERITA^{A,G} ✓ € 10,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frisches Basilikum und Olivenöl**MARGHERITA BUFALA^{A,G}** ✓ € 12,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl**SORRENTO** € 13,00San Marzano Tomatensauce, Sardellen^D, Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum**SALAME oder SCHINKEN** € 12,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G und italienische Salami^{3,4} oder Schinken^{3,4}**DIAVOLA** € 12,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienische scharfe Salami^{3,4} und scharfe Peperoncino**REGINA** € 13,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4} und frische Champignons**CAPRICCIOSA** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Artischocken, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶**QUATTRO STAGIONI** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Artischocken, italienische Salami^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶**PARMIGIANA** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano^G**NORMA** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse^G**SALSICCIA** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶**NOSTROMO** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Thunfisch^D, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶**BOLOGNA** € 15,00San Marzano Bolognesesauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frisches Basilikum und Parmesanflocken^G vom Grana Padano**PATATOSA** € 14,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienische Würstchen^{3,4} und Pommes**CALZONE** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte, Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons und frisches Basilikum**PIZZA PREMIUM^{A,G}****SOFIA LOREN** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Parmaschinken^{3,4}, Rucola und Parmesanflocken^G vom Grana Padano**NAPOLI DOP** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien, Parmaschinken^{3,4}, Parmesanflocken^G vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten**BRESAOLA** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Bresaola^{3,4} della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl**GORGONZOLA** ✓ € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, Gorgonzola^G, Rucola und Kirschtomaten**CAMPANA** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken^{3,4}, Kirschtomaten und frisches Basilikum**PIZZA^{A,G}
UVA BIANCA****SPEZIALITÄT NACH ART DES HAUSES** € 16,50der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse^G und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella^G, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, Artischocken und Kirschtomaten**DESSERT PIZZABROT^{A,G}** € 12,00mit Nutella^H und geriebenen Pistazien

PIZZA DELUXE ^{A,G} Bianche - ohne Tomatensauce

PUGLIA ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Burrata^G aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

CARRETTIERA € 16,00

Provolakäse^G, italienische Salsiccia und Friarielli (Stängelkohl)

QUATTRO FORMAGGI ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Gorgonzola^G, Provolakäse^G und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

MORTADELLA € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Mortadella^{3,4}, frischem Ricottakäse^G und geriebene Pistazien^H

PIZZA VEGETARIANE ^{A,G}

VEGETARIANA ✓ € 14,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und frisches Basilikum

PIZZA VEGANE ^{A,G}

MARGHERITA VEGANA ✓ ✓ € 13,50

San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse

SUPER VEGANA ✓ ✓ € 15,50

San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und schwarze Oliven⁶

SALTIMBOCCA ^{A,G}

Spezialität aus Neapel – Italian Burger mit Pommes

Gourmet-Ciabatta-Brötchen: belegte Brötchen aus eigenem Pizzateig, serviert mit Pommes

CHIAIA € 18,50

Provolakäse^G, italienische Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl)

A SANITÁ € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Rucola, Parmaschinken^{3,4} und Kirschtomaten

O VOMERO ✓ € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven⁶ und Kirschtomaten

PORTION POMMES^{A,7,10} € 6,00

PIZZA FRITTA ^{A,G}

Eine traditionelle Variante von unserer Pizza – nicht im Ofen gebacken sondern frittiert.

TOTÓ € 17,50

frischer Ricottakäse^G, italienische Salsiccia, Provolakäse^G, Friarielli (Stängelkohl)

TRADIZIONALE € 17,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frischer Ricottakäse^G, italienische Salami^{3,4} und frischer Pfeffer

PANZEROTTO PUGLIESE ✓ € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G und frisches Basilikum

SICILIANA € 15,50

frischer Ricottakäse^G, Sardellen^D, schwarze Oliven⁶ und frischer Pfeffer

*„Warme Küche bis
22:30 Uhr“*



EXTRAS FÜR PIZZA UND SPEISEN

jeweils 1,50 €: Ei^C, scharfe Sauce, Oregano

jeweils 2,00 €: Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch

2,50 €: Oliven⁶

3,00 €: Basilikum

jeweils 3,50 €: Rucola, Sardellen^D, frische Champignons, Kirschtomaten, Tomatenscheiben

jeweils 4,00 €: Salami^{3,4}, scharfe Salami^{3,4}, gekochter Schinken^{3,4}, Zucchini, Auberginen, Artischocken

jeweils 4,50 €: geriebener Parmesan^G, geriebene Pistazien^H, Bio Mozzarella^G, Salsiccia^{3,4}, Thunfisch^D

jeweils 5,00 €: Gorgonzola^G, Rinder-Hackfleischsauce, Mortadella, Ricottakäse^G, Provolakäse^G, Parmaschinken^{3,4}

jeweils 5,50 €: Büffel Mozzarella^G, Pommes

jeweils 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresaola^{3,4}, Burrata^G

7,00 €: Trüffelcremesauce^G

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
11.30–14.30 Uhr und 17.30–22.30 Uhr
Samstag 17.30–22.30 Uhr
Sonntag: Ruhetag

GIN SELECTION

	4 cl	Tonic/Lemon
Bombay ^L Sapphire	€ 8,00	€ 12,50
Gin Tanqueray ^L	€ 9,50	€ 14,00
Gin Malfy	€ 10,00	€ 14,50
<i>(Italy)</i>		
Gin Malfy	€ 10,50	€ 15,00
<i>Grapefruit (Italy)</i>		
Gin Tanqueray	€ 11,00	€ 15,50
<i>Blackcurrant Royal (Schwarze Johannisbeeren)</i>		
Tanqueray „Zero“	€ 10,50	€ 15,00
<i>Alkoholfrei</i>		
Hendrick's Gin	€ 12,00	€ 16,50
Gin Mare	€ 13,00	€ 17,50
<i>distiled from olives, thyme, rosemary and basil</i>		

TAUNUS „DRY GIN“

	4 cl	Tonic/Lemon
Spring break	€ 10,00	€ 13,00
Heritage	€ 10,00	€ 13,00
Dark Forest	€ 10,00	€ 13,00
Golden OAK	€ 12,00	€ 15,00



COCKTAIL TRENDS

alle € 8,50

Uvetta

Holunder^{5,7}, Bitter Lemon^{4,9}, Minzeblätter, Soda

Uvetta „Plus“

Holunder^{5,7}, Limoncello^{5,6,L}, Prosecco^L, Minzeblätter, Soda

Lillet „Blanc“

Lillet Blanc^{4,L}, Tonic Water^{7,9}, Waldbeeren, Minzeblätter, Gurkenscheiben

Lillet „Wild Berry“

Lillet Rosé^{4,L}, Tonic Water^{7,9}, Waldbeeren, Minzeblätter, Limettescheiben

Lillet „Ginger Fizz“

Lillet Rosé^{4,L}, Ginger Ale^{5,3,7}, Zitronenscheiben, Soda

Ramazzotti Rosé

Ramazzotti rosé⁵, Tonic Water^{7,9}, Limettescheiben, Soda

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide • B: Krebstiere • C: Ei / Eibestandteile • D: Fisch / Fischerzeugnisse
 • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch / Milchbestandteile • H: Schalenfrüchte • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesam
 • L: Schwefeldioxid / Sulphite • M: Lupinen • N: Weichtiere

Zusatzstoffe und andere Inhaltsstoffe: 2: Geschmacksverstärker • 3: Konservierungsstoffe • 4: Antioxidationsmittel
 • 5: Farbstoffe • 6: geschwärzt • 7: Süßungsmittel • 8: koffeinhaltig • 9: chininhaltig • 10: enthält eine Phenylalaninquelle • 11: Phosphat • 12: Nitritpökelsalz • 13: geschwefelt • 14: gentechnisch verändert

COCKTAIL

alle € 8,50



Alkoholfrei

Beach Cooler

Kokossirup ^{5,7}, Blue Curacao ⁵, Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Coconut Kiss

Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G, Grenadine ^{5,7}, Ananassaft ⁴

Florida

Kokossirup ^{5,7}, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Maracujasaft ⁴

Fruit Punch

Zitronensaft ⁴, Lime Juice ⁴, Orangensaft, Maracujasaft ⁴

Gecko

Lime Juice ⁴, Blue Curacao ⁵, Maracujasaft ⁴, Orangensaft

Paradise Dream

Grenadine ^{5,7}, Lime Juice ⁴, Sahne ^G, Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Sunrise

Mandelsirup, Grenadine, Zitronensaft ⁴, Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Wake Up

Mandelsirup ^{5,L}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Maracujasaft ⁴

COCKTAIL

Alkoholhaltig

Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Cachaca ⁵, Lime Juice ⁴

Caipiroska

Limette, Rohrzucker, Wodka, Lime Juice ⁴

Caipiroska Erdbeere

Limette, Rohrzucker, Wodka, Lime Juice ⁴, Erdbeersirup ^{5,7}

Mojito

Limette, Rohrzucker, frische Minze, Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Soda

Americano

Campari ⁵, Martini ^L rosso und Soda

Chi Chi

Wodka, Peach ⁷, Kokossirup ^{5,7}, Lime Juice ⁴, Ananassaft ⁴

Cuba Libre

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Coca Cola ^{4,5,8,11}

Hurricane

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴, Maracujasaft ⁴, Orangensaft

Latin Lover

Rum ⁵, Wodka, Cachaca ⁵, Grenadine ^{5,7}, Lime Juice ⁴, Maracujasaft ⁴, Ananassaft ⁴, Zitronensaft

Long Island Ice Tea

Wodka, Gin, Rum ⁵, Triple Sec, Lime Juice ⁴, Zitronensaft ⁴, Coca Cola ^{4,5,8,11}

Mai Tai

Rum ⁵, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5,L}, Lime Juice ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Paradise

Wodka, Peach ⁴, Grenadine ^{5,7}, Lime Juice ⁴, Maracujasaft ⁴

Pina Colada

Rum ⁵, Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G, Ananassaft ⁴

Planters Punch

Rum ⁵, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Saxonia

Wodka, Apricot ⁴, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Sex on the Beach

Wodka, Peach ⁴, Granberry ⁷, Lime Juice ⁴, Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Sex with a Bitch

Wodka, Lime Juice ⁴, Blue Curacao ⁵, Orangensaft

Swimming Pool

Wodka, Rum ⁵, Kokossirup ^{5,7}, Sahne ^G, Blue Curacao ⁵, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Tequila Sunrise

Tequila ^L, Grenadine ^{5,7}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Touch Down

Wodka, Apricot ⁴, Grenadine ^{5,7}, Lime, Maracujasaft ⁴

Willenlos

Rum ⁵, Wodka, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5,L}, Grenadine ^{5,7}, Orangensaft, Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

LONGDRINKS

Hugo

Holundersirup ^{5,13}, Prosecco ^L, Soda, frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel € 8,50

Aperol Spritz

Aperol ^{5,12}, Prosecco ^L, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel € 8,50

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco ^L, Soda, frische Minze, Limettenscheibe, Eiswürfel € 8,50

Wodka^A & Red Bull € 12,50

Jack^A & Cola € 12,50

Havana Club & Cola € 12,50

3 Anos 40%

Negroni

Campari⁵, Martini rosso^L, Gin € 10,50

COFFEE & SPIRITS

Irish Coffee € 12,50