

Drinks

SOFTS

	0,25 l	0,75 l
Selters stilles Wasser / Still water	2,9	5,9
Selters Mineralwasser / Sparkling water	2,9	5,9

	0,2 l
Coca-Cola	3,2
Coca-Cola Light / Zero	3,2
Sprite	3,2
Fanta	3,2
Thomas Henry	3,9

Bitter Lemon, Ginger Ale, Mystic Mango,
Pink Grapefruit, Spicy Ginger, Cherry Blossom Tonic,
Botanical Tonic Water, Tonic Water

	0,2 l	0,33 l
Säfte: Apfelsaft / Orangensaft	3,2	
Juices: Apple / Orange		
Maracujanektar / Passion fruit juice	3,2	
Bioschorlen: Apfel / Johannisbeer / Rhabarber	3,9	
Organic spritzer: Apple / Blackcurrant / Rhubarb		
Red Bull	4,5	

COFFEE & CO.

Espresso (Espresso / Doppio)	2,9 / 3,5
Café Crème	3,2
Americano	3,2
Cappuccino	3,5
Café Latte	3,5
Tee (verschiedene Sorten) / Tea (various)	3,2
Heißer Kakao / Hot Cocoa	3,5

Zusatzstoffe & Allergene: Bitte fragen Sie unser
Barpersonal nach der genauen Liste.

Alle Preise in Euro. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Additives & allergens:

Please ask our bar staff for a complete list.

All prices in euros. Subject to error and change.

Drinks

BEER

VOM FASS / DRAUGHT	0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Lokales Bier / Local beer	2,9	4,2	4,9	5,9
Radeberger Pils		4,2		5,9
Radler / Shandy, Diesel / Beer & Coke				5,9
IN DER FLASCHE / BOTTLED	0,2 l	0,33 l	0,5 l	
Lokales Bier / Local beer	2,9	3,9	5,5	
Radeberger Alkoholfrei / Non-alcoholic			3,9	
Radeberger Pils			3,9	
Schöfferhofer Hefeweizen / Wheat beer				5,5
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei / Non-alcoholic wheat beer				5,5

FIZZ-COCKTAILS

Mystic Pimm's	7,5
Pimm's No.1, Thomas Henry Mystic Mango	
Old Tom Fruit Sling	7,5
Tequila Jose Cuervo Silver, Limettensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit	
auch alkoholfrei verfügbar / also available non-alcoholic	
Pink Ink	7,5
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	
auch alkoholfrei verfügbar / also available non-alcoholic	

LONG DRINKS

Aperol Spritz	7,5
Prosecco, Aperol, Mineralwasser (sparkling water)	
Campari Soda	6,5
Campari, Mineralwasser (sparkling water)	
Campari Orange	6,5
Campari, Orangensaft (orange juice)	
Cuba Libre	8,5
Havana Club 3 J., Limettensaft (lime juice), Cola	
Gin Tonic	7,5
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic Water	
Hugo	7,5
Prosecco, Holunderblütensirup (elderflower syrup), Mineralwasser (sparkling water), Limette (lime) und Minze (mint)	

Drinks

WINE & SPARKLING WINE

WHITE	0,2 l	0,75 l
Drostdy-Hof, Sauvignon Blanc, Südafrika, trocken / dry	7,8	27,5
Prinz von Hessen, Riesling, Deutschland, trocken / dry	7,7	27,5
Valckenberg, Grauburgunder, Deutschland, trocken / Pinot Gris, dry	6,9	23,5
Weißweinschorle / White wine spritzer	5,5	
ROSÉ	0,2 l	0,75 l
Valckenberg, Spätburgunder Rosé, Deutschland, halbtrocken / Pinot Noir Rosé, semi-dry	6,9	23,5
RED	0,2 l	0,75 l
Beringer Stone Cellars, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, trocken / dry	8,5	29,5
Primitivo Salento, Italien, trocken / dry	7,2	23,5
Wachtenburg Winzer, Merlot, Deutschland, trocken / dry	6,9	19,9
SPARKLING WINE	0,1 l	0,75 l
Scavi & Ray, Prosecco, Veneto	7,9	27,5

GIN & TONIC

GIN AROUND THE WORLD	4 cl
Bombay Sapphire Gin (England)	6,3
Gin Mare Mediterranean (Spanien)	8,9
Hendricks (Schottland)	9,9
Roku Craft Gin (Japan)	7,9
Sipsmith (England)	8,3
LOCAL GINS	
Berliner Brandstifter Dry	6,9
The Duke Munich Dry	6,5
UNDONE This is not Gin alkoholfrei / non-alcoholic	7,9

Drinks

WHISK(E)Y

	4 cl
Glenfiddich (Schottland)	9,0
Jack Daniel's (USA)	8,0
Johnnie Walker (Schottland)	5,6

SPIRITS

	4 cl	2 cl
Aperol		3,0
Campari		2,8
Baileys		2,9
Jägermeister		2,9
Pimm's		2,9
Ramazotti		2,9
Sambuca Molinari		2,9
Tequila Jose Cuervo Silver		3,2
Tequila Jose Cuervo Reposado Gold		3,2
Captain Morgan Rum		2,9
Havana Club Rum, 3 Jahre		2,9
Absolut Vodka	6,1	
UNDONE Mexican Smoky Agave alkoholfrei / non-alcoholic	7,9	

Food

SUPPEN

SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT

- Fruchtige Tomatensuppe** mit Tomatenstückchen, Olivenöl 7,5
- Gulaschsuppe** mit Rindfleischwürfeln und Kartoffeln 7,2
- Kokos-Curry-Suppe** mit Hähnchenbruststückchen und Gemüse 8,5

PINSA & FLAMMKUCHEN

- Salame di Finocchietto** – Tomatensauce, Provolone, ital. Fenchelsalami, Rucola-Pesto 14,9
- Verdure e Formaggio di Capra** – Tomatensauce, Provolone, gegrillte Aubergine, Zucchini, Ziegenkäse 14,9
- Flammkuchen** – Speck und Zwiebeln 10,9

ABENDBROT / STULLEN

- Mediterran** – geröstetes Stullenbrot mit Serranoschinken, Pecorino-Käse, Tomaten 13,5
- Vegan** – geröstetes Stullenbrot mit Frischcreme, Avocado, Tomate, Gurke, Kresse 11,5
- Club** – geröstetes Stullenbrot mit Avocado, Ei, Salat, Tomate, Gurke. Wahlweise mit: Pute, Salami, Serranoschinken, Speck 11,5

BROTZEITPLATTEN

- Volle Pulle** – Schinkenknacker, Käsewürfel, Brie, Blue Cheese, Serranoschinken, Gewürzgurke, Radieschen, Tomate, Gurke, Laugenbrezel, Brot und Butter 17,5
- Vegane Platte** – Frischcreme Natur und Kräuter, Hummus, vegane Salami, vegane Schinkenspicker, Gemüsesticks, Laugenbrezel und Brotauswahl 15,5
- Käseteller** – Brie, Käsewürfel, Blue Cheese, Elbländer Käse, Trauben, Feigensenf, Walnussbrot, geröstetes Stullenbrot 16,5
- Brotkorb** – Laugenbrezel, Walnussbrot, geröstetes Stullenbrot mit Butter, Olivenöl und Meersalz 6,5
- Wahlweise mit: Gemüsesticks, Käsewürfel, Mini-Salami, Pastrami **jeweils 4**

Zusatzstoffe & Allergene: Bitte fragen Sie unser Barpersonal nach der genauen Liste.

Alle Preise in Euro. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Food

SOUPS

SERVED WITH TOASTED BREAD

- Fruity tomato soup** with chopped tomatoes and olive oil 7.5
- Goulash soup** with diced beef and potatoes 7.2
- Coconut curry soup** with chicken breast and vegetables 8.5

PINSA & TARTE FLAMBÉE

- Salame di Finocchietto** – Tomato sauce, provolone, Italian fennel salami, arugula pesto 14.9
- Verdure e Formaggio di Capra** – Tomato sauce, provolone, grilled eggplant, zucchini, goat cheese 14.9
- Tarte Flambée** – Bacon and onions 10.5

ABENDBROT / SANDWICHES

- Mediterranean** – Toasted bread with Serrano ham, Pecorino cheese, tomatoes 13.5
- Vegan** – Toasted bread with vegan cream cheese, avocado, tomato, cucumber, cress 11.5
- Club** – Toasted bread with avocado, egg, lettuce, tomato, cucumber. Choose your add-on: Turkey, salami, Serrano ham, bacon 11.5

BROTZEIT PLATTERS

- Full platter** – Salami sticks, cheese cubes, Brie, blue cheese, Serrano ham, gherkin, radish, tomato, cucumber, pretzel, bread and butter 17.5
- Vegan platter** – Vegan cream cheese, hummus, vegan salami, vegan ham sausage, vegetable sticks, pretzel and choice of bread 15.5
- Cheese platter** – Brie cheese, cheese cubes, blue cheese, Elbländer cheese, grapes, walnut bread, fig mustard and toasted bread 16.5
- Bread basket** – Pretzel, walnut bread, toasted bread with butter, olive oil and sea salt 6.5
- Choose your add-on: Vegetable sticks, cheese cubes, salami sticks, pastrami each 4

Additives & allergens:

Please ask our bar staff for a complete list.
All prices in euros. Subject to error and change.