



Getränke

Orange Sundowner 0,2 l 5,50€
(Blut-)orangensaft / Wodka / Limetten /
Sprudel ^{14, 16}

Beeren Iced Shake 0,4 l 4,50€
gemischte Beeren / Milch / Honig /
Orangensaft / Zitronenmelisse ²²

Erdbeer Caipirinha 0,3 l 7,50€
pürierte Erdbeeren / Cachaca / Limetten /
Rohrzucker ^{4, 14}

Speisen

Karls Hungerturm 11,50€
(Vorweg oder für den kleinen Hunger)
– drei Bitterballen / Senf ^{16 we, 18}
– Nürnberger Würstchen mit
frischem Meerrettich ^{16 we + ro}
– drei BBQ-Rippchen

Burrata auf Tomatencarpaccio 11,50€
Strauchtomaten / Rucola / grünes Pesto
^{22, 25}

Ofenkartoffel 13,50€
gebackene Ofenkartoffel / Sourcream /
Kräuterpfifferlinge / Salat ^{22, 25}

Bandnudeln Pfifferlinge a la creme 14,50€
Eierbandnudeln / Rahmpfifferlinge /
Schnittlauchröllchen ^{16 we, 18, 22, 25}

Rumpsteak 26,50€
zartes Rumpsteak / Pfifferlinge a la creme /
Röstkartoffeln / gemischter Salat ^{22, 25}

Pulled Pork Burger 12,80€
rote Zwiebeln / Paprika / Mais /
BBQ-Sauce / Pommes / Mayonaise ^{16 we, 18, 22}

Speisekarte

[KLEINIGKEITEN] [STARTER / SMALL DISHES]

LECKERE WIRTSCHAUSDIPS

Je 3,50 €

Hausbrot und wahlweise ein Schälchen mit ...

Griebenschmalz / Tomaten-Frischkäsecreme / Kräuterquark / Aioli ^{16 we+rg, 18, 22}

CRUSTY BREAD WITH DIPS OF YOUR CHOICE ...

lard with crackling / tomato-cheese cream / curd cheese with herbs / aioli ^{16 we+rg, 18, 22}

3 BITTERBALLEN

3,90 €

feiner Senf ^{16 we, 18}

3 BITTER BALLS

fine mustard ^{16 we, 18}

PORTION OBAZDA

5,50 €

Zwiebelringe / Kresse / Radieschen / Laugenbrezel ^{16 we, 22}

PORTION OBAZDA (BAVARIAN CHEESE SPECIALTY)

Onion rings / Cress / Radish / Pretzel ^{16 we, 22}

[SALATE] [SALADS]

GARTENSALAT

9,50 €

Blattsalate / Gurken / Kirschtomaten / Möhren /

karamellierte Äpfel und Walnüsse / Kresse / Kräutervinaigrette ^{22, 23, 25}

GARDEN SALAD / lettuce / cucumber / cherry tomatoes / carrots /

caramelized apples and walnuts / cress / vinaigrette ^{22, 23, 25}

OPTIONAL: Gebratene Hähnchenbruststreifen

4,50 €

OPTIONAL: fried chicken breast strips

GEGRILLTES GEMÜSE UND HÜTTENKÄSE AUF SALAT

13,50 €

Zucchini / Auberginen / Paprika / Tomaten / Champignons / Schnittlauch-Hüttenkäse /

Walnussdressing ^{22, 23}

GRILLED VEGETABLES AND COTTAGE CHEESE ON SALAD / zucchini / eggplant /

peppers / tomatoes / mushrooms / chives cottage cheese / walnut dressing ^{22, 23}

ALTERNATIV AUF WUNSCH:

Joghurtdressing ²² / Honig-Senfdressing ^{18, 25} / Walnussdressing ²³ / Essig-Öl

ALTERNATIVELY: yoghurt dressing ²² / honey-mustard dressing ^{18, 25} / walnut dressing ²³ / vinegar & oil



♡ Support us! Tag us! Like us!

📍 Karls Wirtshaus Aachen

🌐 www.karls-wirtshaus.de

[SUPPE] [SOUP]

KRÄFTIGE RINDFLEISCHSUPPE

Rindfleisch / Porree / Sellerie / Möhren ²⁴

HEARTY BEEF BROTH / beef / leek / celery / carrots ²⁴

5,90 €

KARTOFFELCREMESUPPE

Sahne / Brotcroûtons / Kresse ^{16 we, 22, 24}

CREAM OF POTATO SOUP Cream / bread croutons / cress ^(16 we, 22, 24)

5,90 €

[FISCH] [FISH]

LACHSFORELLENFILET

auf der Haut gebraten / Mandelbutter / Pellkartoffeln / gemischter Salatteller ^{19, 22, 23, 25}

SALMON TROUT FILLET / almond butter / boiled potatoes / salad ^{19, 22, 23, 25}

16,50 €

[FLEISCHLOS] [VEGETARIAN]

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln / gemischter Salatteller ^{16 we, 18, 22, 25}

HOME-MADE "SPAETZLE CHEESE NOODLES" / fried onions / salad ^{16 we, 18, 22, 25}

11,00 €

PILZE & KNÖDEL

Waldpilze / Rahmsauce / Semmelknödel / gemischter Salatteller ^{16 we, 18, 22, 25}

MUSHROOM & DUMPLING / chanterelles / creamsauce / dumplings / salad ^{16 we, 18, 22, 25}

12,50 €

BEYOND BURGER (VEGAN)

BBQ-Sauce / Tomate / Käse / hausgemachte Röstzwiebeln / Wirtshausfritten / Mayonnaise ^{16 we}

BBQ sauce / tomato / cheese / homemade fried onions / fries / mayonnaise ^{16 we}

13,50 €



Zusatzstoffe & 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 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16ro, Gerste = 16ge, Hafer = 16ha) | 17 krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 Erdnüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23ma, Haselnüsse = 23ha, Walnüsse = 23wa, Cashewnüsse = 23ca, Pekannüsse = 23pe, Paranüsse = 23pa, Pistazien = 23pi, Macadamianüsse = 23mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.

www.karls-wirtshaus.de

  **Karls Wirtshaus Aachen**

[HAUPTSPEISEN] [MAIN DISHES]

CURRYWURST / Malzbier-Currysauce / Röstzwiebeln / Wirtshausfritten / Mayonnaise ^{1, 3, 16, we, 18} **9,50 €**

CURRY SAUSAGE / brown ale-curry sauce / roasted onions / fries / mayonnaise ^{1, 16 we, 18}

WIRTSHAUSFRIKADELLE **11,90 €**

gebratene Zwiebeln und Champignons / Bratensauce / Bratkartoffeln ^{16 we, 18, 24, 25}

MEATBALL / roasted onions and mushrooms / gravy / fried potatoes ^{16 we, 18, 24, 25}

HIMMEL UN ÄAD **12,90 €**

Blutwurst / hausgemachtes Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / Apfelmus ^{1, 12, 16 we, 22}

fried black pudding / homemade mashed potatoes / fried onions / applesauce ^{1, 12, 16 we, 22}

KARL'S-BURGER **13,20 €**

Rindfleisch / Räucherkäse / Tomatenconfit / Zwiebeln / Briochebrötchen / Wirtshausfritten / Ketchup / Mayonnaise ^{16 we, 18, 22, 25}

KARL'S-BURGER / beef / smoked cheese / tomatoes / onions / bread / fries / ketchup / mayonnaise ^{16 we, 18, 22, 25}

WIRTSHAUSBURGER **13,20 €**

Rindfleisch / BBQ-Sauce / gebratene Zwiebeln / Spiegelei / krosse Speckscheiben / Briochebrötchen / Wirtshausfritten / Mayonnaise ^{16 we, 18, 25}

PUB-BURGER / beef / BBQ sauce / fried onions / fried egg / crispy bacon slices / bread / fries / mayonnaise ^{16 we, 18, 25}

SCHNITZEL WIENER ART **14,50 €**

Wirtshausfritten / Mayonnaise / gemischter Salatteller ^{16 we, 18, 25}

– mit Paprikarahmsauce ²² + **2,50 €**

– mit Pilzrahmsauce ²² + **3,00 €**

VIENNESE SCHNITZEL fries / mayonnaise / mixed salad plate ^{16 we, 18, 25}

– with paprika cream sauce ²² + **2.50 €** / with mushroom cream sauce ²² + **3.00 €**

AACHENER SAUERBRATEN **16,00 €**

Rindfleisch / Printensauce / Mandeln / Apfelrotkohl / Spätzle ^{2, 16 we, 18, 23, 24, 27}

AACHEN SAUERBRATEN / marinated pot roast beef / beef / printensauce / almonds / red cabbage / spaetzle noodles ^{2, 16 we, 18, 23, 24, 27}

RUMPSTEAK **23,00 €**

Rumpsteak / Kräuterbutter / Wirtshausfritten / gemischter Salat / Mayonnaise ^{22, 25}

RUMPSTEAK

rumpsteak / herb butter / fries / mixed salad / mayonnaise ^{22, 25}



♡ Support us! Tag us! Like us!



Karls Wirtshaus Aachen

www.karls-wirtshaus.de

[FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE] [DISHES FOR KIDS]

PORTION WIRTSCHAUSFRITTEN Mayonnaise / Ketchup¹⁸ **4,00 €**
FRIES / mayonnaise / ketchup¹⁸

KLEINES SCHNITZEL WIENER ART Fritten / Mayonnaise^{16 we, 18, 22} **8,00 €**
SMALL VIENNESE SCHNITZEL fries / mayonnaise^{16 we, 18, 22}

KLEINE PORTION KÄSESPÄTZLE^{16 we, 18, 22, 25} **7,50 €**
SMALL PORTION OF CHEESE SPAETZLE

[SÜSSES] [SWEETS]

**MOUSSE VON WEISSER LINDT-SCHOKOLADE
MIT BLAUBEEREN UND CRUMBLE**^{16, 21, 22} **4,90 €**
WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH BLUEBERRIES AND CRUMBLE^{16, 21, 22}

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN **7,00 €**
Rosinen / Mandeln / Zwetschgenröster^{16, 18, 22, 27}
SUGARED PANCAKE / raisins / almonds / stewed plums^{16, 18, 22, 27}



♡ Support us! Tag us! Like us!

 **Karls Wirtshaus Aachen**

www.karls-wirtshaus.de

Getränkekarte

[ALKOHOLFREIE GETRÄNKE] [SOFT DRINKS]

Hausgemachte Limonaden:

Zitronen-Rosmarin-Limonade	0,4 l	3,80 €
Ingwer-Basilikum-Limonade	0,4 l	3,80 €

Coca Cola ^{1,2,3,8,11}	0,2 l	2,20 €
Coca Cola light ^{1,2,3,6,8,11}	0,2 l	2,20 €
Coca Cola zero ^{1,2,3,6,8,11}	0,2 l	2,20 €
Sprite ^{1,5,6}	0,2 l	2,20 €
Fanta orange ^{1,2,3}	0,2 l	2,20 €
Mezzo-Mix Orange ^{1,2,3,11}	0,2 l	2,20 €
Fassbrause Zitrone ¹⁶ / lemon	0,33 l	3,20 €
Almdudler	0,35 l	3,60 €
Eistee / iced tea	0,4 l	3,90 €
Bitter Lemon TH ^{1,10}	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale TH ²	0,2 l	2,70 €
Tonic Water TH ^{3,10}	0,2 l	2,70 €
Spicy Ginger TH ^{3,10}	0,2 l	2,70 €
Red Bull ^{2,11,Taurin}	0,25 l	3,90 €
Kandi Malz ^{16ge}	0,33 l	2,90 €

[SÄFTE & NEKTARE] [FRUIT JUICES]

Granini Orangensaft / orange nectar	0,2 l	2,80 €
Granini Apfelsaft naturtrüb / unfiltered apple nectar ³	0,2 l	2,80 €
Granini Johannisbeernektar / currant nectar ³	0,2 l	2,80 €
Granini Kirschnektar / cherry nectar	0,2 l	2,80 €
Granini Maracujanektar / passion fruit nectar	0,2 l	2,80 €
Granini Ananassaft / pineapple juice ³	0,2 l	2,80 €

[SCHORLEN] [FRUIT JUICE SPRITZER]

Apfelschorle / apple spritzer ³	0,3 l	3,30 €
Johannisbeerschorle / currant spritzer ³	0,3 l	3,30 €
Orangenschorle / orange spritzer	0,3 l	3,30 €
Kirschschorle / sour cherry spritzer	0,3 l	3,30 €
Maracujaschorle / passion fruit spritzer	0,3 l	3,30 €
Rhabarberschorle / rhubarb fruit spritzer	0,3 l	3,30 €



♡ Support us! Tag us! Like us!

  **Karls Wirtshaus Aachen** www.karls-wirtshaus.de

[KAFFEE] [COFFEE]

Kaffee / coffee ¹¹		2,70 €
Milchkaffee / café latte ^{11,22}		3,20 €
Cappuccino ^{11,22}		3,20 €
Espresso ¹¹		2,30 €
Doppelter Espresso / double espresso ¹¹		3,50 €
Espresso mit Milchschaum / espresso macchiato ^{11,22}		2,60 €
Latte Macchiato ^{11,22}		3,60 €
Heiße Schokolade / hot chocolate ²²		3,20 €
Portion Sahne / whipped cream ²²		0,80 €

[LOSER TEE] [TEA]

Bio Darjeeling SFTGFOP	0,25 l	3,20 €
Bio Assam TGFOP	0,25 l	3,20 €
Bio Grüner Tee - Sencha / bio green tea	0,25 l	3,20 €
Earl Grey	0,25 l	3,20 €
Rooibusch / rooibos	0,25 l	3,20 €
Kamille / chamomile	0,25 l	3,20 €
Früchtetee / fruit tea	0,25 l	3,20 €
Ostfriesische Teemischung / East Frisian blend	0,25 l	3,20 €
Frischer Minztee / fresh mint tea	0,25 l	3,60 €
Ingwer-Rosmarin-Minztee / rosemary-mint tea with ginger	0,25 l	3,60 €
Heiße Zitrone / hot lemon	0,25 l	2,80 €
Honig / honey		0,70 €

[WASSER] [WATER]

Wasser gesprudelt / still / sparkling water / still water	0,2 l	1,80 €
	0,75 l	5,90 €



♡ Support us! Tag us! Like us!

📍 **Karls Wirtshaus Aachen**

www.karls-wirtshaus.de

[BIERBRETTCHEN] [SMALL TASTING BEERBOARD] 5,90 €

1 Glas Bitburger / 1 glass Bitburger ^{16 ge}	0,1 l
1 Glas Sion Kölsch / 1 glass Sion Kölsch ^{16 ge+we}	0,1 l
1 Glas Benediktiner Weissbier / 1 glass wheat beer ^{16 ge+we}	0,1 l
1 Glas TH König / Zwickl / 1 glass TH König / Zwickl ^{16 ge}	0,1 l
1 Glas Köstritzer Schwarzbier / 1 glass Köstritzer dark beer ^{16 ge}	0,1 l
+ Salzgebäck / + savoury biscuits ^{16 we}	

[BIERE] [BEERS]

VOM FASS / FROM THE BARREL

Bitburger Pils ^{16 ge}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Sion Kölsch ^{16 ge+we}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Th. König Zwickl ^{16 ge}	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,60 €
Benediktiner Weissbier ^{16 ge+we}	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,60 €
Radler ^{1, 5, 6, 16 ge(+we)}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Alster ^{1, 2, 3, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Bit-Schuss ^{2, 11, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Kölsch-Schuss ^{2, 11, 16 ge+we}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €
Cola-Bier ^{2, 11, 16 ge}	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,80 €

AUS DER FLASCHE / IN BOTTLES

Benediktiner dunkel / dark	0,5 l	4,50 €
Benediktiner alkoholfrei / non-alcoholic	0,5 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier / black beer	0,33 l	3,10 €
Bitburger 0,0%	0,33 l	3,10 €
Bitburger Radler alkoholfrei / non-alcoholic	0,33 l	3,10 €
Duvel	0,33 l	3,90 €
Liefmans Fruitesse	0,25 l	3,60 €
Lefe Brune	0,33 l	3,90 €
Lefe Blonde	0,33 l	3,90 €

**[FRONK CRAFT-BIERE AUS ALSDORF]
[FRONK CRAFT BEERS FROM ALSDORF]**

FrOnk Bier – Revier Alt 4,9 %	0,33 l	4,50 €
FrOnk-Bier – Ale Mandarin 5,0 %	0,33 l	4,50 €
FrOnk-Bier – IPA Simcoe 5,8 %	0,33 l	4,50 €
FrOnk-Bier – Alsdorf East Coast IPA 6,2 %	0,33 l	4,50 €

100 %
OHNE FILTER!
HANDARBEIT!



Bier / Beer

♡ Support us! Tag us! Like us!

📍 📱 📺 **Karls Wirtshaus Aachen** www.karls-wirtshaus.de

[SPIRITUOSEN] [SPIRITUOUS BEVERAGES]

APERITIF / VERMOUTH

Campari ¹	5 cl	3,40 €
Sherry Sandeman medium	5 cl	3,10 €
Sherry Sandeman trocken / dry	5 cl	3,10 €
Martini Bianco ²⁷	5 cl	3,40 €
Martini Rosso ²⁷	5 cl	3,40 €
Portwein ²⁷	5 cl	3,40 €

BRANDY / COGNAC / WHISKY / SCOTCH

Asbach Uralt	2 cl	2,60 €
Remy Martin	2 cl	4,10 €
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	6,10 €
OBAN 14	4 cl	6,10 €
Jack Daniels	4 cl	5,10 €
Ballantine´s	4 cl	5,10 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	6,10 €

RUM

Havana Club ²	4 cl	3,90 €
Pott Rum ²	4 cl	3,00 €
Myers Rum ²	4 cl	3,90 €
Bacardi ²	4 cl	3,20 €

VODKA / GRAPPA

Absolut Vodka ¹⁶	4 cl	3,70 €
Grappa ²⁷	2 cl	3,00 €

KORN / KLARE

Nordhäuser Doppelkorn ¹⁶	2 cl	2,10 €
Monschauer Els	2 cl	2,10 €
Bokma Oude Friesche	2 cl	2,10 €

AQUAVIT

Malteser Aquavit	2 cl	2,90 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90 €
Linie Aquavit	2 cl	2,90 €

BITTERLIKÖRE

Jägermeister ^{9,27}	2 cl	2,70 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Ramazzotti	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €
Averna	2 cl	2,70 €

LIKÖRE / LIQUEURS

Eierlikör / eggliquer ¹⁸	2 cl	2,70 €
Amaretto ²	2 cl	2,90 €
Baileys ^{2,11,22}	2 cl	2,90 €
Sambuca ²⁷	2 cl	2,90 €
Ouzo	2 cl	2,90 €
Aachener Domlikör	2 cl	3,40 €
liquer specialty ^{2,9,27}		
Calvados	2 cl	4,40 €

OBSTBRÄNDE / FRUIT SPIRIT

Williams Birne / Williams pear	2 cl	3,70 €
Himbeergeist / raspberry	2 cl	3,70 €
Obstwasser / fruit water	2 cl	3,20 €

LONGDRINKS

Campari Orange / Soda ²	0,2 l	5,10 €
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2 l	6,00 €
Wein Aperol auf Eis ^{2,3,10}	0,2 l	6,00 €
Hugo ^{2,27}	0,2 l	6,00 €
Wodka Tonic / Vodka Tonic ^{3,10}	0,2 l	6,00 €
Asbach Cola / Asbach Coke ^{1,2,3,8,11}	0,2 l	5,10 €
Whiskey Cola / Whiskey Coke ^{1,2,3,8,11}	0,2 l	6,00 €
Bacardi Cola / Bacardi Coke ^{1,2,3,8,11}	0,2 l	5,10 €



[WEINE] [WINES]

ROTWEIN / RED WINES

Wolke 7 / Spätburgunder 0,2l 5,90 €

Baden

Typische Burgunderaromen von Brombeeren und feine Kirschnoten am Gaumen. Ausdrucksvoll im Geschmack mit langem Nachhall.

Bennati Montepulciano 0,2l 5,90 €

Friaul

Tiefrote Farbe, komplexer Duft hervorhebend beerig, dazu erkennbar nach Pflaumen und Tabak. Leicht und fruchtig am Gaumen.

Just / Merlot 0,2l 5,90 €

Pays d'Oc

Trocken, fruchtig und weich präsentiert sich dieser Klassiker von Les Jamelles. Kirsche und Brombeere treffen am Gaumen auf Thymian, Minze, Zimt und Schokolade.

ROSÉ WEIN / ROSÉ WINE

Montrose Rosé / 0,2l 5,90 €

Cabernet Sauvignon, Syrah

trocken / dry

Languedoc

Fruchtige Aromen von roten Beeren, Pfirsich und Grapefruit

Alle Weine enthalten Sulfite (27).

WEISSWEIN / WHITE WINES

Glaube Liebe Hoffnung / Riesling 0,2l 5,90 €

Pfalz

Der Wein verströmt ein delikates Bouquet mit intensiven Aromen von tropischen Früchten und einer herrlichen frischen Zitrusnote.

Wolke 7 / Grauburgunder 0,2l 5,90 €

Baden

Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Lang anhaltend mit geschmeidigem Abgang.

Montrose / Chardonnay 0,2l 5,90 €

Languedoc

Dieser Chardonnay zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Honigmelone, Birne, Aprikosen, etwas Banane, Melisse, Kamille und Akazienblüten.

SEKT / SPARKLING WINE

Schwarzlack Classic Dry Sekt 0,1l 3,90 €

PROSECCO

Amanti Spumante 0,1l 3,70 €



Wein & Sekt / Wine and more

[GIN & TONIC]

BOMBAY SAPPHIRE 6,60 €

Sanft, Wacholder, Pfeffer, Koriander, Zitrusnote

Unsere Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

CHARLES DRY GIN 8,60 €

Wacholder, fruchtig

Unsere Tonic-Empfehlungen: Thomas Henry Tonic Water;
Fever Tree Indian

HENDRICKS 8,60 €

Mild, zurückhaltend Wacholder, Gurke,
Rose, florale Note, Pfeffer

Unsere Tonic-Empfehlungen: Fever Tree Indian;
Thomas Henry Tonic Water

BERLINER BRANDSTIFTER 8,60 €

Wacholder, Zitrusnote, Waldmeister, blumig,
Holunderblüte

Unsere Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean

WINDSPIEL 9,60 €

Leicht Wacholder, Koriander, Zitrusnote, süßlich

Unsere Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

SIEGFRIED GIN 9,60 €

Wacholder, Zitrusnoten, florale Note, leicht Pfeffer

Unsere Tonic-Empfehlungen: Fever Tree Indian;
Fever Tree Mediterranean

MONKEY 47 9,60 €

Wenig Wacholder, Beeren, Zitrusnote

Unsere Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic Water

ELEPHANT GIN 9,60 €

Exotisch, leicht bitter und würzig, Zitrusnote,
Pfeffer, Ingwer

Unsere Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

Nicht nur mit Liebe zum Detail produziert! ♥

Für jeden verkauften Gin werden Umweltprojekte in Afrika
gefördert, die sich für den Schutz von Elefanten einsetzen.

Not only produced with passion for detail!

For every sold gin, environmental projects in Africa will be
supported, which work for the protection of elephants.

[COCKTAILS mit Alkohol]

[COCKTAILS with alcohol]

MOJITO ^{4, 14} 0,3 l 7,50 €

Goldener Rum, frische Limetten, frische Minze,
Rohrzucker, Limejuice, Soda

CAIPIRINA ^{4, 14} 0,3 l 7,50 €

Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice

MOSCOW MULE ^{3, 12} 0,4 l 7,50 €

Vodka, Ingwer, Gurke, Limejuice,
Ingwer Limonade

SEX ON THE BEACH ^{3, 4, 13} 0,4 l 7,50 €

Vodka, Peachlikör, Creme de Cassis, Grenadine,
Zitrone, Ananas, Orangensaft

SOLERO ^{1, 4} 0,4 l 7,50 €

Weißer Rum, Vodka, Vanillesirup, Karamellsirup,
Zitrone, Maracuja

TOUCHDOWN ^{3, 4} 0,4 l 7,50 €

Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracuja,
Orangensaft

ALMSMASH 7,00 €

Gin, Almdudler-Kräuterlimonade, Kräutersirup,
Grapefruitsirup, Limejuice, Grapefruit, Rosmarin

Gin, Almdudler herbal lemonade, herbal syrup, grapefruit syrup,
limejuice, grapefruit, rosemary

[COCKTAILS alkoholfrei]

[COCKTAILS without alcohol]

IPANEMA ^{2, 4, 14, 15} 0,4 l 6,90 €

Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker,
Limejuice, Ginger Ale

COCONUT KISS ^{3, 4, 13, 22} 0,4 l 6,90 €

Ananas, Sahne, Grenadine, Kokosnussirup



Gin & Cocktails