

CUBANITA

CAFE | BAR | RESTAURANT

Bienvenidos a Cubanita Durlach

Ihr Cubanita-Team heißt Sie **HERZLICH WILLKOMMEN!**

Ab sofort begrüßen Sie ein gut gelauntes und motiviertes Team so wie die bekannte Speisekarte mit einigen neuen Gerichten.

Genießen Sie die spanisch-mexikanische Küche und traditionelle Kochkunst, sorgfältig ausgewählte Zutaten, viele exotische Cocktails und eine große Portion Spaß – alles, damit Ihre Zeit bei uns zur Fiesta Ihrer Sinne wird.

Wenn Sie eine Geburtstagsfeier, Firmenessen oder sonstige besondere Anlässe geplant haben, sprechen Sie uns an.

Ab sofort können Sie auch unseren abwechslungsreichen Mittagstisch mit täglich wechselnden Gerichten genießen Montag – Freitag von 11.30 h – 14.00 h.

Genießen Sie ein sonniges Stück kubanischen Lebensflair.

Les Deseamos un buen Apetito!

Ihr Cubanita-Team freut sich auf Sie!

Ab dem 01. Dezember 2011 sind wir wie folgt für Sie da:

Montag bis Donnerstag	von 10:00 bis 24:00 Uhr
Freitag und Samstag	von 10:00 bis 01:00 Uhr
Sonntag	von 10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag	von 10:00 bis 13:00 Uhr Frühstücksbrunch
Montag – Freitag	von 11.30 h – 14.00 h Mittagstisch

TAPAS FRIAS

(Kalte Tapas)

ACEITUNAS

In Knoblauch eingelegte Oliven

2,90 €

ENSALADA MIXTA

Kleiner gemischter Salat

2,90 €

PASTA DE TOMATE CON QUESO DE OVEJA (Brotaufstrich)

Tomaten-Schafskäse-Aufstrich ¹⁾ mit Baguette

2,90 €

Dip ^{1) 4) 6)}

Bitte wählen Sie:

Aioli

0,90 €

Sour Cream

0,90 €

Kräuterquark

0,90 €

Salsa Fuego

0,90 €

Guacamole

1,40 €

GUACAMOLE

In der Sprache der Azteken ergeben die Worte für Avocado und Sauce (Mole) zusammen Guacamole. Ein köstlicher Dip, der einfach zu allem passt.

SALSA FUEGO

Unsere hausgemachte, feurig-scharfe Sauce auf der Basis von Chilis, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten und pikanten Gewürzen.

BURRITO

Burrito werden schon fertig gefüllt und gerollt serviert, während bei Fajitas (Weizentortillas) die Zutaten einzeln serviert werden und vom Gast individuell gefüllt und gerollt werden können.

JALAPEÑOS

Der Jalapeños ist ein kleiner bis mittelgroßer Chili, der nach der mexikanischen Stadt Xalapa (früher Jalapa) benannt ist.

TAPAS CALIENTES

(Warme Tapas)

GUINDILLAS ASADAS

In frischem Knoblauch gebratene Peperoni

3,90 €

CHAMPIÑONES FRITOS

Frittierte Champignons ⁵⁾ in Bierteig mit leckerem Aioli-Dip

4,90 €

QUESO DE OVEJA GRATINADO

In Folie gebackener Schafskäse ¹⁾ mit Oliven und Zwiebeln

6,90 €

ALBÖNDIGAS ESPECIALES

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce ⁴⁾

4,90 €

CALAMARES APANADOS

Frittierte panierte Tintenfischringe ⁵⁾ mit Aioli-Dip

5,90 €

VERDURA ANDALUSIA

Andalusisches Grillgemüse:

Zwiebeln, Paprika, Champignons, Auberginen und Zucchini

4,90 €

PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffelstücke a la Cubanita ⁵⁾

3,50 €

PATATAS FRITAS

Pommes Frites

2,50 €

TORTILLAS

Pikant oder Käse ⁴⁾, mit Dip nach Wahl (gegen Aufpreis)

2,50 €

LES DESEAMOS UN BUEN APETITO!

ENSALADAS

(Salate)

Unsere knackig-frischen Salate servieren wir mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischem Baguette. Geschmacklich abgerundet werden die Salate mit unseren feinen Dressings nach Wahl.

ENSALADA HABANA (ohne Fleisch)

8,90 €

Bunter, knackiger Salat, mit Schafskäse, Peperoni¹⁾ und Oliven

ENSALADA ITALIANA

8,90 €

Knackiger Salat, saftiger Hinterschinken³⁾ Käsestreifen¹⁾ und gekochtem Ei

ENSALADA CÉSAR

9,90 €

Feinstes gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat-Mix

ENSALADA A LA PARILLA

10,90 €

Zusammen mit Paprika und Zwiebel gegrillte, saftige Rinderstreifen pikant gewürzt, auf buntem Salatbett.

Dressing^{1) 4) 5)}

Bitte wählen Sie:

Klassische Vinaigrette

Senf-Vinaigrette-Dressing mit Mayonnaise verfeinert

Joghurt-Dressing

Cremig leichtes und aromatisches Dressing

Balsamico-Dressing

Klassisch – bester Balsamico mit feinem Senfdressing

CLASSICO A LA CUBANITA

(Cubanita Klassiker)

SCHINKENNUDELN

6,90 €

Bandnudeln mit Hinterschinken³⁾, Ei und Zwiebeln in der Pfanne gebraten an Salatbouquet

MAULTASCHEN¹⁾

7,90 €

Mit Ei und Zwiebeln in der Pfanne gebraten, an Salatbouquet

KÄSESPÄTZLE

6,90 €

Mit gerösteten Zwiebeln, leckerem Käse¹⁾ und Salatbouquet

PLATOS FUERTES

(Hauptgerichte)

BURRITO DE POLLO

8,90 €

Gegrillter Weizentortilla gefüllt mit Käse ¹⁾ und saftigem Hähnchenfleisch und Gemüse. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Bohnenmus und einen pikanten Salsa-Dip.

BURRITO VEGETARIANO

7,90 €

Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit andalusischem Grillgemüse und Käse. ¹⁾ Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Bohnenmus und einen Sour Cream-Dip.

NACHOS A LA CUBANITA

7,90 €

Maistortillas mit Chili Con Carne ⁴⁾, Hähnchenfleisch und mit Käse ¹⁾ überbacken. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Bohnenmus und Sour Cream-Dip mit Jalapeños

QUESADILLAS MEDIA LUNA

8,90 €

Zwei kleine gegrillte Weizentortillas, gefüllt mit Chili con Carne ⁴⁾ und Käse. ¹⁾ Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Bohnenmus und Sour Cream-Dip mit Jalapeños

QUESADILLAS COMBINADAS

9,90 €

Für alle, die sich nicht entscheiden können oder wollen – dreifach lecker: Drei gegrillte verschiedene Quesadillas mit Gemüse, Chili con Carne ⁴⁾ und saftigem Hähnchenfleisch. Dazu servieren wir Bohnenmus und Sour Cream-Dip

CHILI CON CARNE

6,90 €

Wir bereiten es nach Originalrezept zu und überbacken es mit feinem Käse. ¹⁾ Dazu werden knusprige Tortilla Chips gereicht.

FAJITAS A LA CUBANITA

15,90 €

Die Fajitas bieten wir an mit Hähnchenbrust, Rinderstreifen, Zwiebeln und Paprika.

Hier werden die Zutaten herzhaft gewürzt, angebraten und anschließend „zischend heiß“ in einer gusseisernen Pfanne serviert. Dazu reichen wir warme Weizentortillas zum selber füllen, geriebenen Käse ¹⁾, (Sour Cream, Guacamole und Salsa-Dip)

Hier kann gerne mit den Händen gegessen werden!

FAJITAS

Fajita (sprich „Fahietah“), ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt dem spanischen „Falditas“ (Röckchen) und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts: Mariniertes Fleisch, gebraten mit Zwiebeln und Paprika, serviert in der heißen Gusspfanne.

PASTAS

(Nudelspezialitäten)

TALLARINES POLLO

Bandnudeln mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in feiner Rahmsoße

9,90 €

TAGLIATELLE ARRABIATA (scharf)

Mit Jalapeños, Oliven und frischem Knoblauch in feuriger Tomatensalsasoße ⁴⁾

6,90 €

PASTA A LA CUBANITA

Nudeln mit feurigem Chili con Carne ⁴⁾

6,90 €

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN CLÁSICO

Mit Speck und Zwiebeln

5,90 €

FLAMMKUCHEN CLÁSICO GRATINIERT

Mit Speck, Zwiebeln und Käse ¹⁾

6,90 €

FLAMMKUCHEN HABANA

Mit Zwiebeln, Schafskäse ¹⁾, Peperoni und Oliven ⁷⁾

7,90 €

FLAMMKUCHEN SPEZIAL

Mit Chilli con Carne ⁴⁾ und frische Tomaten

7,90 €

LES DESEAMOS UN BUEN APETITO!

CARNES

(Fleischgerichte)

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

250G BISTEC A LA SURAMERICANA

18,90 €

Zartes Rindersteak mit Pommes – Frites auf Salatbukett.
Dazu servieren wir Kräuterbutter und Bohnenmus.

250G BISTEC A LA PIMIENTA

18,90 €

Zartes Rindersteak mit Pfefferrahmsoße
dazu servieren wir unsere leckeren Patatas bravas.

250G BISTEC A LA CUBANITA

18,90 €

Zartes Rindersteak mit einer Senf-Kräuterkruste ⁶⁾, mexikanischem Reis und Bohnenmus.

GRILL PLATO PARA DOS

25,90€

Zwei kleine Rumpsteak, zwei kleine Schweinesteak, zwei kleine Putensteak, mit Patatas bravas, ⁵⁾ Gemüse und einem Baguette-Korb.

WISSENSWERTES ZU UNSEREM FLEISCH

Wir verwenden ausschließlich Fleisch von Rindern aus Südamerika. Diese Rinder sind unter natürlichen Bedingungen aufgewachsen. Es ist von höchster Qualität, mager und zart. Hierdurch werden unsere Qualitätsansprüche erfüllt.

Während in Europa Bullenmast bei intensiver Haltung in Ställen vorherrscht, leben südamerikanische Rinder ganzjährig in freier Natur. Diese Umstände führen dazu, dass das Rindfleisch aus Südamerika weltweite Beliebtheit erfährt und zu den fettärmsten Sorten zählt.

LES DESEAMOS UN BUEN APETITO!

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

BISTEC DE CERDO Schweinerückensteaks mit Rahmsoße und Butterspätzle	9,90 €
FILETO DE CERDO Zartes gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit knackigen Patatas fritas ⁵⁾ und Beilagensalat	11,90 €
CARNE DE CERDO Schweinefilet mit Spätzle und Pfefferrahmsoße	12,90 €

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

CARNE DE PAVO Zartes Putensteak Natur mit Rahmsoße und Patatas fritas. ⁵⁾	8,30 €
CUBACURRY Hähnchen-Curry auf kubanischem Reis	6,80 €
PEPITAS GRANDES Eine große Portion Chicken-Nuggets ⁵⁾ mit Pommes. ⁵⁾ Dazu servieren wir Ihren Lieblings-Dip nach Wahl.	8,30 €
SAUCEN (warm) ⁴⁾ Rahmsoße, Bratensoße, Champignonrahmsoße, Salsa-Fuego ²⁾	1,20 €

PESCADO (Fischgerichte)

SALMÓN Lachsstreifen ¹⁾ und Bandnudeln mit Dill-Soße	7,90 €
PERCA Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat ¹⁾	10,90 €

PARA NIÑOS

(Kindergerichte für Kinder bis 12 Jahre)

TAGLIATELLE „Rotkäppchen“

Mit Tomatensoße ⁴⁾

3,90 €

DONALD DUCK

Chicken-Nuggets ⁵⁾ mit Pommes ⁵⁾ und Ketchup

5,90 €

POSTRES

(Desserts)

APFELSTRUDEL

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ²⁾⁶⁾ oder mit Vanilleeis ^{2) 6)}

4,50 €

SÜSSE CHIMICHANGA

Leckere Blätterteigtasche gefüllt mit Erdbeeren , Vanilleeis ^{2) 6)} und Biskuite

4,50 €

... oder fragen Sie nach unserer Eiskarte!

LES DESEAMOS UN BUEN APETITO!

Zeichenerklärung:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) mit Süßungsmittel

7) geschwärzt 8) mit Phosphat

Verwendeter Käse enthält Farbstoff(e), Konservierungsstoff(e) und Stärke.

BEBIDAS CALIENTES

(Warme Getränke)

TASSE KAFFEE		1,80 €
TASSE KAFFEE GROSS		3,30 €
TASSE KAFFEE MIT BAILEY'S		3,80 €
MILCHKAFFEE*		2,30 €
LATTE MACCHIATO*		2,30 €
CAPPUCCINO*		2,00 €
CAPPUCCINO GROSS		3,70 €
CAPPUCCINO MIT SAHNE *		2,50 €
ESPRESSO*		1,70 €
Doppelter ESPRESSO		3,10 €
BRAUNE HEISSE SCHOKOLADE		2,20 €
BRAUNE HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE		2,70 €
WEISSE HEISSE SCHOKOLADE		2,40 €
WEISSE HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE		2,90 €
TEE		1,70 €
Früchtetee (Wild Berry), Pfefferminze, Earl Grey (Schwarztee), Kamille, Grüner Tee		
TEE MIT RUM	2cl	2,40 €
GLAS MILCH (kalt/warm)		1,20 €
Sirup		0,50 €
(Schokolade***, weiße Schokolade***, Vanille, Irish***, Haselnuss***, Caramel***, Cassis***, Limone***, Cranberry und Macadamia***)		
SAISONKARTE:		
EISKAFFEE MIT VANILLEEIS		3,20€
EISSCHOKOLADE MIT VANILLEEIS		3,20€

TEEKARTE

Verwöhnen Sie sich mit einer hochwertigen Tasse Tee!

JE GLAS – 0,4l 3,00 €

GLÜCKSTEE

Kräftige Früchtemischung mit einem fein-fruchtigen Himbeer-Holunder Geschmack.
Ziehzeit: ca. 3-10 Minuten – nach Geschmack

BADISCHES FRÜCHTCHEN

Verschiedene einheimische Früchte mit einem leicht herb-fruchtigen Geschmack.
Ziehzeit: ca. 3-10 Minuten – nach Geschmack

APFEL-INGWER

Magenmilder Früchtetee mit kandierten Ingwerstücken. Mild mit leichter Schärfe.
Ziehzeit: ca. 3-10 Minuten – nach Geschmack

SCHWARZ TEE – Darjeeling Gold Spezial

Hochwertiger Tee aus der 2. Pflückperiode. Ein vollmundiges Erlebnis.
Ziehzeit: ca. 3-5 Minuten – nach Geschmack

EARL GREY

Mittelkräftiger Ceylon mit kräftigem Citrus-Aroma durch natürliches Bergamotte-Öl.
Ziehzeit: ca. 3-5 Minuten – nach Geschmack

ELFENTAU

Grüner Tee mit Sonnenblumen-, Kornblumen- und Rosenblüten. Feiner Mango-Bergamotte Geschmack. Ziehzeit: ca. 1,5-5 Minuten – nach Geschmack

SOMMERLIEBE

Aromatisierter Südafrikanischer Rooibusstee mit den lieblichen heimischen Waldfrüchten.
Ziehzeit: ca. 5-10 Minuten – nach Geschmack

SUNNY LEMON

Aromatisierter Südafrikanischer Rooibusstee mit frischen Zitronen.
Ziehzeit: ca. 5-10 Minuten – nach Geschmack

SAHNE CARMEL

Weicher Rooibusstee mit Karamellstücken. Sahnig-cremiges Erlebnis.
Ziehzeit: ca. 5-10 Minuten – nach Geschmack

GUTE LAUNE TEE

Eine feine Kräuterkomposition. Zart abgerundet mit Lavendelblüten.
Ziehzeit: ca. 3-8 Minuten – nach Geschmack

NANA MINZE

Diese fränkische Pfefferminze enthält einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen.
Ziehzeit: ca. 3-8 Minuten – nach Geschmack

CHAI OF SRI LANKA

Scharfe Gewürzmischung mit exotischem Lemon-Zimt.
Ziehzeit: ca. 5-8 Minuten – nach Geschmack

BEBIDAS SIN ALCOHOL

(Alkoholfreie Getränke)

TAFELWASSER	0,3l	1,80 €	0,5l	3,30 €
KARAFFE WASSER			1,0l	3,90 €
FLASCHE WASSER (still/medium)	0,25l	1,90 €	0,75l	4,50 €
RADLER	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
COCA COLA* ***/COCA COLA LIGHT* ***	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
COCA COLA ZERO* ***			0,33l	2,60 €
LIFT***/FANTA* ***	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
SPRITE* ***/SPEZI* ***	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
EISTEE (Zitrone/Pfirsich)	0,3l	2,40 €	0,5l	3,20 €
ORANGINA			0,25l	2,40 €
ORANGINA ROUGE			0,25l	2,40 €
TONIC**			0,3l	3,20 €
BITTER LEMON**			0,3l	3,20 €
GINGER ALE***			0,3l	3,20 €
RED BULL* **			0,25l	3,90 €
BIONADE verschiedene Geschmacksrichtungen wie: (Ingwer-Orange, Holunder, Litchi, Quitte)			0,33l	3,10 €

*koffeinhaltig

**chininhaltig

***mit Farbstoff

SÄFTE

ORANGENSAFT			0,3l	3,10 €
ORANGENSAFT-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
KIRSCH-NEKTAR			0,3l	3,40 €
KIRSCHSAFT-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
MARACUJA-NEKTAR			0,3l	3,40 €
MARACUJASAFT-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
JOHANNISBEER-NEKTAR			0,3l	3,40 €
JOHANNISBEER-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
ANANASSAFT			0,3l	3,40 €
ANANASSAFT-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
BANANEN-NEKTAR			0,3l	3,40 €
PFIRSICH-NEKTAR			0,3l	3,40 €
PFIRSICHSAFT-SCHORLE	0,3l	2,50 €	0,5l	4,00 €
MARMORSAFT			0,3l	3,40 €

APERITIVOS

(Aperitifs)

MARTINI BIANCO			5 cl	3,50 €
AMARETTO			2 cl	2,90 €
BAILEY'S			4 cl	3,50 €
PERNOD			2 cl	2,10 €
CAMPARI SODA***			4 cl + 0,1l	4,20 €
CAMPARI ORANGE***			4 cl + 0,1l	4,20 €
CAMPARI	***		4 cl	2,90 €
BATIDA DE COCO			4 cl	3,90 €

CAVAS

(Sekt/Prosecco)

SEKT	0,1l	2,70 €
SEKT ORANGE	0,1l	2,60 €
FLASCHE SEKT	0,75l	16,50 €
PROSECCO	0,1l	3,30 €
PROSECCO APEROL	0,2l	4,00 €
APEROL SPRITZ	0,2l	4,20 €
PROSECCO AUF EIS	0,1l	3,30 €
FLASCHE PROSECCO	0,75l	19,50 €

CRODINO

Alkoholfrei, leicht moussierend, auf Kräuterbasis hergestellt, mit zugesetzter Kohlensäure, als Aperitif, zur Erfrischung, zum Entspannen.

CRODINO	0,10l	2,00 €
CRODINO MIT WASSER	0,20l	2,50 €
CRODINO MIT BITTER LEMON	0,20l	3,00 €
CRODINO MIT MARACUJASAFT	0,20l	3,00 €
CRODINO MIT PROSECCO	0,20l	4,00 €

CERVEZAS

(Biere)

PILS	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
EXPORT	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
RADLER	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
COLA-BIER* ***	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
HEFEWEIZEN HELL	0,3l	2,30 €	0,5l	3,30 €
KRISTALLWEIZEN			0,5l	3,30 €
HEFE DUNKEL			0,5l	3,30 €
BANANENWEIZEN			0,5l	3,30 €
COLA-WEIZEN* ***			0,5l	3,30 €
WEIZENRADLER			0,5l	3,30 €
ALKOHOLFREI			0,33l	2,40 €
HOEPFNER GRAPE			0,33l	2,90 €
PAULANER WEIZEN (alkoholfrei)			0,5l	3,30 €
CORONA			0,33l	3,40 €
PITCHER-PILS			1,5l	9,50 €
PITCHER-EXPORT			1,5l	9,50 €
PITCHER-RADLER			1,5l	9,50 €
PITCHER-HEFE			1,5l	9,50 €

*koffeinhaltig

**chininhaltig

***mit Farbstoff

VINOS

(Qualitätsweine)

WEINGARTNER RIESLING	0,2l	3,80 €
DURBACHER WEISSHERBST	0,2l	3,80 €
WEINGARTNER SPÄTBURGUNDER	0,2l	3,80 €
SCHORLE (rot /weis)	0,2l	2,60 €
RIESLING-SCHORLE	0,2l	2,70 €
WEISSHERBST-SCHORLE	0,2l	2,70 €

OFFENE WEINE

Qualitätsweine aus SPANIEN

MAXIMO VIURA (weiß)	0,2l	4,30 €
Bodegas Tempranilleo	0,75l	15,70 €

Helles Gelb, deutliche Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten, Lavendel und Heu. Am Gaumen einen zarten, delikaten mit würzigem Nachhall.

MAXIMO ROSADO (rosé)	0,2l	4,30 €
Bodegas Tempranilleo	0,75l	15,70 €

Klares, leuchtendes Rosa, sanfte Erdbeeraromen, reife Bananen und Pfirsiche, eleganter, trockener . Nachhall an reifen Früchten.

MAXIMO TINTO (rot)	0,2l	4,30 €
Bodegas Tempranilleo	0,75l	15,70 €

Duft von Pflaumen, roten Früchten, Tabak und Vanille umspielen die Nase. Wunderbar lebendiger , der zudem mit weichen Tanninen und einer schönen Struktur verwöhnt.

RIOJA (rot)
Ibericos Miguel Torres

0,2l 6,60 €
0,75l 24,30 €

Leuchtendes Kirschrot: Duft von intensivem, opulentem Bouquet, mit Aromen von süß gereiften, dunklen Früchten (Beeren, Kirschen).

CRianza RIOJA (rot)
Bodegas El Mason

0,2l 8,80 €
0,75l 30,80 €

Tief dunkelrote Farbe, ein Bouquet, das an Pflaumen, Gewürze und Schokolade erinnert. Ein herrlich vollfruchtiger, weicher mit feinen Beeren-, Vanille- und Röstnoten. 15 Monate in Barrique und 24 Monate in der Flasche gereift.

Qualitätsweine aus KALIFORNIEN

CABERNET SAUVIGNON (rot)
Beringer

0,2l 5,80 €
0,75l 18,90 €

Tiefes Purpurrot. Ein opulentes Bouquet mit saftigem Pflaumen und reifem Beerenaroma auf warmen Gewürzen und Kakao. Vollmundig und körperreich.

Qualitätsweine aus ITALIEN

MERLOT DEL PIAVE (rot)
Sacchetto

0,2l 4,80 €
0,75l 17,80 €

Charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz. Trocken und doch angenehm harmonisch abgerundet.

PINOT GRIGIO DES VENETO (weiß)
Sacchetto

0,2l 5,40 €
0,75l 17,80 €

Zart und spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierten Säuren und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.

AGUADIENTES

(Spirituosen)

ASBACH URALT	2cl	2,60 €
VODKA	2cl	2,60 €
GIN	2cl	2,60 €
BACARDI	2cl	2,60 €
MALIBU (wahlweise mit Orangen-, Ananas-, Apfelsaft o. Cola)	2cl	3,30 €
MALIBU MARACUJA	2cl	3,80 €
MALIBU CRANBERRY	2cl	3,80 €
HAVANA CLUB (3 Jahre)	4cl	3,00 €
RON VARADERO	4cl	3,60 €
MALIBU	2cl	2,60 €
GRAPPA	2cl	2,10 €
HENNESSY FINE DE COGNAC	2cl	4,40 €
REMY MARTIN	2cl	3,50 €
JACK DANIELS	2cl	3,10 €
CHIVAS REGAL	2cl	3,60 €

KURZE:

OUZO	2cl	2,10 €	KIRSCHWASSER	2cl	2,50 €
MIRABELLE	2cl	2,50 €	TEQUILA (weiß/braun)	2cl	2,10 €
JÄGERMEISTER	2cl	2,10 €	OBSTLER	2cl	2,50 €
WILLIAMS	2cl	2,50 €	RAMAZZOTTI	2cl	2,50 €

AUFPREISE FÜR LONGDRINKS

mit Wasser	0,10l	0,60 €	mit Cola*	0,10l	0,90 €
mit Cola Light	0,10l	0,90 €	mit Sprite	0,10l	0,90 €
mit Fanta	0,10l	0,90 €	mit Lift	0,10l	0,90 €
mit Tonic**	0,10l	1,10 €	mit Orangensaft	0,10l	1,10 €
mit Bitter Lemon**	0,10l	1,10 €	mit Kirschsaff	0,10l	1,10 €
mit Ginger-Ale****	0,10l	1,10 €	mit Bananensaft	0,10l	1,10 €

*koffeinhaltig **chininhaltig ***mit Farbstoff

COCKTAILS

CUBA LIBRE - 3 Jahre Ron Varadero	5,90 €
CAIPIRINHA - 3 Jahre Ron Varadero	5,90 €
MOJITO - 3 Jahre Ron Varadero	5,90 €
CUBA LIBRE - 3 Jahre Havana Club Havana 3 Jahre, frische Limetten, Zitronensaft, Coca Cola* ***	5,90 €
CAIPIRINHA Cachaca, frische Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	5,90 €
MOJITO Havana 3 Jahre, Zucker, frische Limetten, frische Minze, Lime Juice	5,90 €
STRAWBERRY COLADA Brauner Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, Cocos	6,10 €
JAMAICA FEVER Captain Morgan, Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft	6,40 €
RAFFAELLO Vodka, Malibu, Cocos, Ananassaft, Mandelsirup, Sahne	7,40 €
OCEAN WAVE Bacardi, Gin, Bananensaft, Pfirsichsaft, Ananassaft, Sahne, Blue Curacao***	7,50 €
DEEP COFFEE Kahlua, Vodka, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft, Kirschschaft, Bananensaft, Erdbeersirup	8,50 €
BAHAMA MAMA Malibu, brauner Rum, weißer Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	6,70 €
SEX A LA CUBANITA Gin, Orangensaft, Cranberrysaft, Pepino Peach	6,30 €
CHERRY LADY Bacardi, Sahne, Kirschschaft, Cocos	6,90 €
PRINCE Tequila, Bananenlikör, Sahne, Bananensaft, Cocos	7,10 €
BRITTANY Gin, Ramazzotti, Orangensaft, Zitronensaft	5,90 €

HURRICANE 7,20 €
Weißer Rum, brauner Rum, Lime Juice, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft

SWIMMING POOL 7,30 €
Vodka, weißer Rum, Sahne, Kokossirup, Blue Curacao***, Ananassaft

PINA COLADA 6,50 €
Ron Varadero 3 Jahre, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

SEX ON THE BEACH 6,30 €
Vodka, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Pfirsichsaft, Maracujasirup

TEQUILA SUNRISE 6,30 €
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine***

MAI TAI 8,00 €
Ron Varadero 3 Jahre, brauner Rum, Mandelsirup, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine***

LONG ISLAND ICED TEA 0,5l 9,00 €
Ron Varadero 3 Jahre, Gin, Tequila, Vodka, Triple sec, Zitronensaft, Coca Cola***

BLOODY MARY (scharf) 6,30 €
Vodka, Lime Juice, Tabasco, Worchester, Salz, Pfeffer, Tomatensaft

APERITIFCOCKTAIL

BATIDA DE BANANA 0,3l 5,90 €
(Cachaca, Ananassaft, Sahne, Bananensirup)

ERDBEERMUND 0,2l 4,90 €
(Prosecco, Martini, Edbeersirup)

SUMMER PASSION 0,2l 4,90 €
(Prosecco, Martini, Maracujasirup)

*koffeinhaltig

**chininhaltig

***mit Farbstoff

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BABY CAIPI Ginger-Ale***, frische Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	4,90 €
PEACH DREAM Pfirsichsaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup	5,30 €
ALICE Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine***	5,10 €
SPRING FEVER Orangen-, Ananas-, Maracuja- und Kirschsafte, Lime Juice, Mangosirup	5,50 €
COCO CHOCO Kokossirup, Sahne, Milch, Schoko	5,10 €
COCONUT KISS Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar	5,50 €
CARIBIC DREAM Ananas-, Orangen-, Maracuja- und Bananenektar, Zitronensaft, Blue Curacao***	5,50 €

*koffeinhaltig

**chininhaltig

***mit Farbstoff