

Du möchtest das Mangold für deine Veranstaltung oder Event mieten? Privat oder Geschäftlich?

Kein Problem! Wir richten uns nach deinen Wünschen und kalkulieren ein individuelles Angebot.

Wir beraten dich gerne telefonisch (Telefon: 0211 – 6006633) oder per eMail (m.werner@mangold.tv).



Öffnungszeiten

Täglich von 9.00 - 1.00 Uhr

Frühstück bis 16.00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22.30 * Freitag & Samstag bis 23.00 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Telefon: 0211. 600 66 33 * online: www.mangold.tv

Mangold * Glockenstraße 20 * 40476 Düsseldorf

Wir akzeptieren keine Kartenzahlung

1 = mit Farbstoff
2 = koffeinhaltig
3 = chininhaltig
4 = mit Süßungsmittel(n)
5 = mit Konservierungsstoff
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = Geschmacksverstärker
8 = mit Phosphat
9 = geschwefelt
16 = Milcheiweiß

10 = geschwärzt
11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
12 = enthält eine Phenylalaninquelle
13 = mit Natriumpökelsalz (oder konserviert)
14 = mit Nitrat (oder konserviert)
15 = mit Natriumpökelsalz oder Nitrat (oder konserviert)

Frühstück (bis 16.00 Uhr)

Parisiene Croissant oder Brötchen nach Wahl, Nutella oder hausgemachte Beerenkonfitüre	2,70
Petit Zwei halbe belegte Brötchen Auf Wunsch mit Käse ¹ und Wurstaufschnitt, Salami ^{15,5} oder Schinken ¹⁵	3,50
Räuberteller Mit-Esser-Teller für unsere kleinen Gäste bis 2 x fünf Jahre	0,00
Kleines Frühstück Käse ¹ und Wurstaufschnitt, Schinken ¹⁵ Konfitüre, Brotkorb, Brötchen	5,90
Sweet Morning Frische Früchte der Saison, Joghurt, Nutella, Konfitüre, Croissant, Brötchen	6,90
Great Morning Käse ¹ und Wurstaufschnitt, Salami ^{15,5} , Schinken ¹⁵ gekochtes Ei, Konfitüre, Nutella, Brotkorb, Brötchen, Croissant	9,60
Vegetarisches Frühstück Gouda ¹ , Brie, Manchego, Frischkäse, Trauben, kleines Bircher Benner Müsli, frisches Obst, Konfitüre, Nutella, Brotkorb, Rübli Brot, Brötchen, Croissant	10,20
Parmagiano Landschinken Prosciutto Crudo ¹⁵ , Tomate und frischer Basilikum, Büffelmozzarella, italienische Salami ^{15,5} , Brotkorb, Focaccia, Brötchen	9,90
Canadian Räucherlachs, Meerrettich, Rührei, Röstkartoffeln Bacon ¹³ , Kräuterfrischkäse, Brotkorb, Brötchen	10,90
Mangold Landschinken Prosciutto Crudo ¹⁵ mit Melone, Räucherlachs, Meerrettich, Käseauswahl ¹ , Rührei, Bacon ¹³ , Röstkartoffeln, Konfitüre, Nutella, Brotkorb, Brötchen, Croissant und dazu ein frisch gepresster Orangensaft	14,20
Lounge Metternich für 2 Personen Fürstliches Frühstück mit Räucherlachs, Rührei, Käseauswahl ¹ , Wurst und Schinken ¹⁵ Früchtemüsli, Joghurt, Konfitüre, Nutella, Brotkorb, Brötchen, Croissant Dazu Fürst von Metternich 0,375l, zwei frisch gepresste Orangensäfte und zwei Heißgetränke nach Wahl	34,90
Aufpreis Mehrkornbrötchen bei allen Frühstücken:	30 Cent

Sweet & Colada Cocktails

Batida Classics Batida de Coco, Zitronensaft, Erdbeersirup, Maracujassirup, Orangensaft	6,90
Vanilla Sky Kahlua, Milch, Amaretto, Vanillesirup	6,90
Piña Colada Bacardi Oro, Bacardi Black, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	7,10
Swimming Pool Vodka Smirnoff, Bacardi Superior, blue Curacao, Ananassaft, Kokos, Sahne	7,10
White Russian Vodka Smirnoff, Kahlua, Milch, Sahne	6,20

Drivers Darling

Coconut Kiss Kokossirup, Grenadine, Bananensaft, Ananassaft, Sahne	5,30
Strawberry Dream Erdbeeren, Mangosirup, Bananensaft, Orangensaft	5,70
Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	5,30
Tropical Orangensaft, Bananensaft, Ananassaft, Kokos, Kirschsafft	5,70
Ipanema Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale, crushed ice	5,10
Virgin Caipiberry Limette, brauner Zucker, Cranberrysaft, Ginger Ale, crushed ice	5,10

Ihr Lieblings Cocktail war nicht mit dabei?

Dann wenden Sie sich bitte gerne an unsere erfahrenen Barkeeper.

Classics

Magarita Jose Cuervo classico, Cointreau, Zitronensaft	6,90
Frozen Magarita Jose Cuervo classico, Erdbeeren oder Himbeeren, Zitronensaft, Fruchtsirup	7,10
Frozen Daiquiri Bacardi Oro, Erdbeeren, Himbeeren oder Mango, Zitronensaft, Fruchtsirup	7,10
Singapore Sling Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Soda, Zuckersirup	6,90
Bahama Mama Bacardi Black, Bacardi Superior, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Kokos, Grenadine	7,20
Planters Punch Bacardi Oro, Bacardi Superior, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,20
Hurrican Bacardi Oro, Meyer´s Rum, Old Pascas, Dark Jamaica Rum, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Lime Juice, Lemon Squash	7,20
Long Island Ice Tea Vodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Jose Cuervo, Cointreau, Bacardi Superior, Zitronensaft, Zuckersirup, Cola	8,20
Sex on the Beach Vodka Smirnoff, Pfirsichlikör, Lime Juice, Maracujasaft, Cassissee	7,20
Feeling Well Bacardi Superior, Batida de Coco, Orangensaft, Maracujasaft, Mangosirup	7,20
Tequila Sunrise Jose Cuervo classico, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	6,80
Gimlet Ihr Wunsch und Lime Juice	5,30
Sour Ihr Wunsch und Zitronensaft, Zuckersirup	5,80
Collins Ihr Wunsch und Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	5,90
Kapalua Butterfly Bacardi Superior, Batida, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, O-Soft	7,20

Frühstück (bis 16.00 Uhr)

Die Eier			
Rühr- oder Spiegelei von 3 Eiern (aus Freilandhaltung), Brötchen und Salatgarnitur:			
mit Kräutern	5,90	mit Schinken	6,20
mit Tomate und Mozzarella	6,20	mit Bacon	6,20
mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln	6,20	mit Räucherlachs & Lauch	6,90
American Pan Cakes (3 Stück)			
mit Ahornsirup	4,80		
mit gebackenen Blaubeeren	4,80		
mit karamellisierten Äpfeln	4,80		
Sides (Zusatzbestellungen ab dem „Kleinen Frühstück“)			
Brötchen	0,90	Käseaufschnitt ¹	1,10
Croissant	1,40	Frischkäse	0,60
Brotkorb	1,80	3 Stück Nürnberger Würstchen	2,40
Honig	0,60	Manchego ¹	1,10
Nutella	0,80	Wurstaufschnitt	1,40
hausgemachte Beerenkonfitüre	0,60	Metzgerschinken gekocht	1,20
Bircher Benner klein	2,10	Leberwurst ^{5,15}	1,10
frischen Früchten der Saison	2,50	Räucherlachs	4,00
Röstkartoffeln ¹³	2,60	Portion Bacon ¹³	1,20
Ei (gekocht)	1,00	Rührei natur	1,80
Landschinken Prosciutto Crudo ⁸	1,60	Spiegelei natur	1,20
Müsli von Sofie Bernau aus der Berliner BIO-Müsli-Manufaktur			
3 Sorten zur Auswahl: – Dinkel-Buchweizen-Akazienhonig			
– Berberitzen, Feigen, Datteln und Aprikosen			
– Honig und Mandeln			
Je eine Sorte mit Joghurt, kalter Milch oder heißem Milchschaum			5,60
Je eine Sorte mit frischen Früchten der Saison und Joghurt			6,20
Schweizer Bircher Benner Art mit geriebenem Apfel, geschlagener Sahne, Joghurt, Milch, Zitrone, Honig			6,50

Speisekarte (So. – Do. bis 22.30 Uhr, Fr. + Sa. bis 23.00 Uhr)

Suppen

Asiatische Nudelsuppe mit Wan- Tanchips, Gemüse und Ingwer-Aioli	5,90
Möhren- Ingwersuppe mit Quinoa	6,20

Mangolds Hausgemachtes Focaccia

Als Starter:

Focacciascheiben mit hausgemachten Dip's (Hummus-Feta & Joghurt Aioli)	3,90
Focacciascheiben mit roter und grüner Mojo und Meersalz	3,50
Focacciascheiben mit Oliven, Manchego, Kapernäpfel, gegrilltem Gemüse, luftgetrockneter Schinken, Chorizo, Boquerones, roter und grüner Mojo	7,50

Hausgemachtes Focaccia-Sandwiches

gegrillt, belegt mit Blattsalat und:

- Tomate, Rucola, Olivetapenade, Basilikum, Büffelmozzarella	8,40
- Rinderhüftsteak vom Grill mit Black Pepper, rote Zwiebeln, Honig-Senf Dip	9,50
- Hähnchenbrust Smoky BBQ mit confierter Paprika, Gurkenspaghetti und Fetakäse	8,90

Salate

Große Auswahl an bunten Blattsalaten mit:

- gebratenen Streifen von der Putenbrust in süßer Chilimarinade	11,90
- sautierten Waldpilzen, Frühlauch, Cranberry	12,80
- gebackenem Ziegenkäse, Honig, Röstkernen	11,70
- gebratenen Gambas in Knoblauch und Chili	14,60
- gebackenen Arancini - Risottobällchen gefüllt mit Büffelmozzarella	12,90

für Kids (bis 2 x fünf Jahre)

- Pasta mit Butter und Parmesan oder Tomatensauce	4,50
- Kinder-Flamm (Magarita oder Salami)	4,50

Aperitif Cocktails

Montags Happy Hour 18-22:00 Alle Cocktails zum 1/2 Preis

Cosmopolitan Vodka Smirnoff Zitrone, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	6,90
--	------

Negroni ¹ Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso	6,60
---	------

Ten Fresh Tanqueray Ten, Limettensaft, Läuterzucker, Orangenscheibe	6,90
--	------

Mangold Bellini ^{1,5} Peachlikör, Sekt, Lime Juice	6,80
--	------

Juleps

Caipirinha ⁵ Limette, brauner Zucker, Sagatiba Cachaca, Lime Juice, crushed ice	7,20
---	------

Caipiroshka ⁵ Limette, brauner Zucker, Vodka Smirnoff, Lime Juice, crushed ice	7,20
--	------

Caipirissma ^{1,5} Limette, brauner Zucker, Bacardi Oro, Lime Juice, crushed ice	7,40
---	------

Mojito ¹ Limette, brauner Zucker, Minze, Bacardi Oro, crushed ice	7,20
---	------

Che Guevara ^{1,5,8} Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Minze, Granatapfelkerne, Grenadine, Spice Gold, crushed ice	7,50
--	------

Bacardi RAZZ Mojito ¹ Limette brauner Zucker, Minze, Bacardi Razz, Himbeeren, crushed ice	7,10
---	------

Hard Suff

Mai Tai Limette, Mandelsirup, Aprico Brandy, Barcardi Superior, Bacardi Oro, Bacardi Black, Bacardi 151, Meyers Rum, Maracujasaft	7,60
--	------

Zombie, 0,5 L Barcadi Superior, Bacardi Oro, Meyers Rum, 73%, Aprico Brandy, Lime Juice, Lemon Squash, Grenadine, Zuckersirup, O-Saft, Ananassaft, Maracujasaft	9,80
--	------

Longdrinks

Tanqueray Gin Tonic ³	6,90
Vodka Smirnoff Lemon / Orange ^{1,3}	6,60
Vodka Smirnoff Red Bull ^{1,2,4}	7,20
Metternich Red Bull ^{1,2,4}	6,90
J.Walker Red Label Cola ^{1,2}	5,70
J.Walker Black Label Cola ^{1,2}	6,90
Jack Daniels Cola ^{1,2}	6,20
Jim Beam Cola ^{1,2}	6,20
Bacardi RAZZ Sprite ¹	5,70
Bacardi Cola ^{1,2}	5,70
Pernod Cola ^{1,2}	5,70
Campari mit Orange / Maracuja / Tonic ^{1,3}	5,70
Aperol Sprizz mit Fürst von Metternich Sekt ¹	6,20
Hugo – mit Fürst von Metternich Sekt, Holunderblütensirup und Minze	6,20
Chambord Royale – mit Fürst von Metternich Sekt und Chambord Likör	5,20
Martini Aperol ¹	5,70
43 Milch	5,50
Southern Comfort Ginger Ale ¹	6,50
Schweppes Lillet Wild Berry	6,20

Whiskey

Talisker Skye Malt ¹	4 cl 5,90
Talisker Skye Malt 18 years ¹	2 cl 5,90
Lagavulin Islay Malt ¹	2 cl 5,50
Glenkinchie Lowland Malt	4 cl 5,90
Cragganmore Speyside Malt	4 cl 5,90
Dalwhinnie Highland Malt	4 cl 5,90
Oban Western Highland Malt	2 cl 5,50
Bulleit Bourbon Whiskey ¹	4 cl 5,20
Cardhu Malt 12 Jahre	4 cl 5,90
Jameson Irish Whiskey ¹	4 cl 4,20
Johnnie Walker Black Label ¹	4 cl 4,80
Johnnie Walker Red Label ¹	4 cl 4,20
Johnnie Walker Green Label ¹	4 cl 5,90
Knockando Pure Single	4 cl 5,70
Ballantine's Scotch Whisky ¹	4 cl 4,10
Jim Beam	4 cl 4,20
Jack Daniels	4 cl 4,20

Rum

Bacardi Superior	4 cl 3,70
Bacardi Premium Black ¹	4 cl 4,20
Bacardi Gold ¹	4 cl 4,20
Bacardi 151° ¹	2 cl 4,20
Bacardi 8 Jahre ¹	2 cl 4,20
Bacardi Razz ⁷	4 cl 3,90
Captain Morgan 40 % ¹	4 cl 3,60
Captain Morgan Spice Gold ¹	4 cl 4,00
Meyer's Rum ¹	4 cl 3,70
Pampero Ron Especial ¹	4 cl 4,00
Ron Zacapa 23 Jahre	2 cl 5,90

Vodka

Smirnoff Tripple Distilled	4 cl 4,20
Smirnoff Black small batch	4 cl 4,90
Ketel One	4 cl 4,20
Grey Goose Vodka Flasche	0,7 l 120,00
(inklusive alkoholfreier Getränke)	

Speisekarte (So. – Do. bis 22.30 Uhr, Fr. + Sa. bis 23.00 Uhr)

Vom Lavastein-Grill

- Rinderfilet (Argentinien) das Beste vom Weiderind	ca. 200 g	23,90
- Entrecôte (Argentinien) aus der Hochrippe, sehr aromatisch	ca. 250 g	18,90
- Hüftsteak (Argentinien) fein marmoriert, herzhaft im Geschmack	ca. 250 g	17,50
- Flap Steak (US Beef) eines der saftigsten Steaktypen, wird geschnitten serviert	ca. 250 g	19,90

Inklusive Beilagen und Saucen zur Wahl:

- Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Beilagensalat oder Ofengemüse
- Butter „Café de Paris“, „Chipotle Chili Mayonnaise“ oder „Balsamicojus“

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle natur oder Rigatoni natur mit:

- Rucola, Schafskäse, Pesto Rosso und Pinienkernen	10,80
- mit Beef- Ragout, Gemüsebrunnoise, Frühlinglauch und Parmesan	12,20
- Hähnchen, weißer Tomatensauce, grünem Spargel, Chili, Parmesan	13,40
- Gambas, Peperonata, Basilikum, Parmesan und Olivenöl	14,90
- Rinderfiletspitzen, Parmesanschaum, Zucchini, Tomate und Saubohnen	15,90

Flamms

Original Elsässer Flammkuchen, bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit:

- Speck, Zwiebeln (Elsässer Art)	7,50
- Rucola, Landschinken, gehobelter Parmesan, Zwiebeln	9,60
- Tomatenfilets, Mozzarella, Basilikum, Baby-Leaf-Spinat	8,90
- Chorizo, Manchego, Frühlinglauch, Tomate, großen weißen Bohnen	9,60
- Feta, schwarze Oliven, gegrillter Zucchini, roten Zwiebeln, Tomatenpesto	8,60

Dessert

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Desserts auf unserer Dessertkarte

Unser Mangold Klassiker

Mangolds warmer und halbflüssiger Schokoladenkuchen	3,90
... empfehlen wir mit Mandel - Krokant-Eis	5,90
wechselnde Kuchen (fragen Sie unser Personal)	2,80
... mit Sahne (ungesüßt)	3,30

Kaffeespezialitäten

Kaffee	1,80
Kaffee koffeinfrei	1,80
Espresso	1,90
Espresso doppelt	3,60
Caro Kaffee	1,90
Cortado (Espresso mit Milchschaum)	2,00
Cappuccino	2,30
Latte Macchiato	2,70
Latte Macchiato, groß	3,10
Milchkaffee	2,60
Milchkaffee, groß	3,10
Coretto (Espresso mit Grappa)	3,40
Carajillo (Espresso mit 103)	3,40
Latte Macchiato Baileys ¹	3,90
Irish Coffee mit Schuss ^{1,8}	4,90 0,60
(Vanille, Caramel, Haselnuss, ...)	

Milch & Co

Glas kalte Milch	1,90
Milch mit Honig	2,30
Hannahmilch (aufgeschäumte Milch für Kinder)	1,00
Ovomaltine	2,10
Kakao	2,20
Kakao groß	2,90
Kakao mit Sahne	2,60
Kakao mit Sahne groß	3,30
Kakao mit Amaretto ¹	3,80
Kakao mit Baileys ¹	3,80
Kakao mit Rum ¹	3,70
Warme Schokospezialitäten	
Milch und geraspelte Edelbitterschokolade	3,50
Milch und geraspelte weiße Schokolade	3,50

Rotweine

Flaschenweine

KOONUNGA HILL · CABERNET/SHIRAZ · 2010	Flasche 0,75	24,90
würziger Waldbeerenduft, enorme Fruchtichte, Nuancen von Kakao und Karamell, feine Vanillenote, nachhaltig - South Australia		
RIOJA RESERVA · CONDE DE VALDEMAR · 2006	Flasche 0,75	27,90
konzentriertes, feinwürziges Bouquet, herrliche Beerenaromen, Tabak- und Karamelnoten, nachhaltig, Bodegas Martinez Bujanda – Rioja		
URSPRUNG · MARKUS SCHNEIDER · 2011	Flasche 0,75	23,90
kräftiger Duft nach Schwarzkirschen, feine Würze, Cassis und mediterrane Kräuter, weich und harmonisch, Rotweincuvée · Weingut Markus Schneider – Pfalz		

Offene Weine

SPÄTBURGUNDER · AUFWIND · THOMAS HENSEL · 2010	Glas 0,20	6,50
reicher Duft nach Erdbeeren und Wacholder, Hauch von Kaffee, Aromen von Vanille, trocken · Weingut Thomas Hensel – Pfalz	Flasche 0,75	22,90
SALICE SALENTINO DOC - 2011	Glas 0,20	6,20
Negroamaro / Malvasia Nera - Duft nach Brombeeren und Tabak, Backpflaumen und Mokka, lang anhaltend · Cantine Due Palme – Apulien	Flasche 0,75	21,70
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO · CONTESSA CAMILLA · 2009	Glas 0,20	6,40
Barrique, tiefrote Farbe, ausladender Duft nach schwarzen Beeren, exotische Gewürze und Kaffee · Di Camillo Vini – Abruzzen	Flasche 0,75	22,90
INFINITUS TEMPRANILLO · CABERNET TINTO · 2011	Glas 0,20	4,20
reiche ausdrucksstarke Düfte nach roten und schwarzen Beeren, Nuancen von Vanille und exotischen Gewürzen sehr gehaltvoll · Cosecheros y Criadores – Castilla	Flasche 0,75	14,50
CORBELLO ROSSO · SICILIA IGT · 2010	Glas 0,20	4,70
kräftiger, feuriger Duft, schöne Fruchtaromen mit Anklängen von Schwarzkirschen, herbalen Aromen und Pfeffer, rund und vollmundig Baglio Curatolo – Sizilien	Flasche 0,75	16,60
CABERNET SAUVIGNON · LA FORGE ESTATE · 2012	Glas 0,20	5,90
Barrique - Pays d'Oc - ungefiltert, Bukett von reifen Brombeeren und Backpflaumen, Vanille- u. Mokkanoten, kraftvoller Körper La Forge Estate - Jean Claude Mas – Südfrankreich	Flasche 0,75	20,90
SHIRAZ · NIEL JOUBERT · 2011	Glas 0,20	5,10
würziges Bouquet von schwarzen und roten Johannisbeeren angenehme Gewürzaromen, zarter Schmelz, harmonisch Niel Joubert Wine Estate – Paarl / Südafrika	Flasche 0,75	17,90

Teespezialitäten



Frischer Minztee	kl. 2,40	gr. 3,20
Frischer Ingwertee	kl. 2,40	gr. 3,20
Frische heiße Zitrone		2,70
Tee mit Rum ¹		3,80
Grog		3,80

Eilles Tee servieren wir im Glas oder im Kännchen mit Stövchen

Bio Darjeeling Second Flush Schwarzer Tee, Spitzenqualität aus der Sommerpflückung, zart-nussig, ausgereifte Note, goldene Farbe	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Assam Special Broken Kräftiger Schwarztee aus Nord-Indien mit gehaltvollem, malzigem Aroma, kupferrote Farbe	Glas 2,40	Kännchen 3,90
English-Select Ceylon Orange Pekoe Schwarzer Tee aus Sri Lanka mit frischem feinherben Aroma, goldbrauner Farbe	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Sonne Asiens Blatt Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras, Färberdisteln, Zitrusfrucht	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Bio Darjeeling Grün Charaktervoller Grüntee, angenehme zarterherbe Note, spritzig gelbe Farbe	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Bio Vervenia Wohltuende und erfrischende Kräuterkomposition aus Verbene (Eiskraut), Zitronenmelisse und Lemonmyrtle	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen, süße Geschmacksnote, kupferrote Farbe	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Sommerbeeren Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren mit Erdbeer-Himbeer Aroma	Glas 2,40	Kännchen 3,90
Spicy Black Chai Broken Schwarzteemischung mit Kardamom, Zimt, Nelken, Ingwer, Pfeffer, und Aroma mit Milch und Honig	Glas 2,60	Kännchen 4,10
Kamillenblüten Kräutertee mit honigartigem Geschmack, angenehm beruhigend und ausgleichend	Glas 2,40	Kännchen 3,90

Tee- Ziehzeiten: 2-3 min in der Kanne für: Bio Darjeeling 3-4 min in der Kanne für: Darjeeling, Assam, Orange Pekoe, Sonne Asiens 5-8 min in der Kanne für: Sommerbeeren, Rooibos, Vervenia

Weissweine

Flaschenweine

VELTINER & CO. · ALPHART · 2011 feiner Duft nach grünen Äpfeln, klare Frucht, viel Geschmack Weingut Karl Alphart - Thermenregion	Flasche 0,75	17,90
SCHLOSS VOLLRADS RIESLING EDITION · 2011 Qualitätswein feinherb, feiner Pfirsichduft, kraftvolle Frucht mit Fülle, gutes Potential · Schloss Vollrads – Rheingau	Flasche 0,75	27,00
LUGANA BIANCO DOC · 2013 herrliches Bouquet, intensive Fruchtaromen, würzig und finessenreich Otella - Francesco Montresor – Veneto	Flasche 0,75	19,70
GRAUBURGUNDER · DREISSIGACKER · 2013 eleganter Duft nach Birne und Mango, leichte Würze, nussige Aromen, sehr Harmonisch, trocken · Weingut Jochen Dreissigacker – Rheinhessen	Flasche 0,75	23,90
MAXIMIN GRÜNHÄUSER RIESLING ABTSBERG SUPERIOR · 2011 Hochfeine, exotische Duftnoten mit eleganten, feinwürzigen Akzenten, perfektes Säurespiel, nachhaltig · Von Schubertsche Gutsverwaltung – Mosel	Flasche 0,75	34,00

Offene Weine

RIESLING · REICHSGRAF VON KESSELSTATT · 2013 Qualitätswein trocken frischer Duft von Zitrus, herrliche Frucht, pikante Säure, mineralisch Reichgraf von Kesselstatt - Mosel	Glas 0,20 Flasche 0,75	4,90 16,90
KARL H. JOHNER · RIVANER · 2012 sehr frischer Muskat- und Pfirsichduft, knackige Frucht, zarte Holzöne Weingut Karl H. Johner - Baden	Glas 0,20 Flasche 0,75	5,70 19,90
WEISSBURGUNDER · PHILIPP KUHN · TRADITION · 2012 Duft nach Williamsbirne, Walnuß und Honigmelone, mineralische Noten, Eleganz Weingut Philipp Kuhn - Pfalz	Glas 0,20 Flasche 0,75	5,90 19,90
GRAUBURGUNDER · BURKHEIM · 2013 fruchtiges Bouquet mit würzigen Akzenten, trocken · Baden	Glas 0,20 Flasche 0,75	4,10 13,90
PINOT GRIGIO · FRIULI DOC · 2013 feinwürziges Bouquet, frisch & lebendig · Anselmi - Friuli	Glas 0,20 Flasche 0,75	4,30 14,50
BREZZA · BIANCO DELL'UMBRIA IGT · 2013 jugendlich frisches Bouquet, feine Würze, viel Frucht Cantine Lungarotti · Umbrien	Glas 0,20 Flasche 0,75	4,80 16,40
SEMILLON · CHARDONNAY-DIAMOND CELLARS · 2012 erfrischender Duft nach Manderinen und Limonen, viel Geschmack Rosemount Estate - S.E. Australia	Glas 0,20 Flasche 0,75	5,10 17,40

Rosé

VILLA BÜRKLING ROSÉ · Dr. BÜRKLING WOLF · 2012 Sangiovese/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Spätburgunder feiner Duft nach roten Äpfeln, Johannisbeeren und Süßkirschen Weingut Dr. Bürkling-Wolf - Pfalz	Glas 0,20 Flasche 0,75	4,90 16,90
--	---------------------------	---------------

Wasser

Gerolsteiner		
Gourmet Sprudel	0,25	2,20
Gourmet Sprudel	0,75	5,30
Gourmet Medium	0,25	2,20
Gourmet Medium	0,75	5,30
Gourmet Naturell	0,25	2,20
Gourmet Naturell	0,75	5,30

Schorle

Apfelschorle naturtrüb	0,30	2,90
Apfelschorle naturtrüb	0,50	3,90
Maracujaschorle	0,30	3,10
Maracujaschorle	0,50	4,10
Rhabarberschorle	0,30	3,10
Rhabarberschorle	0,50	4,10
Cranberryschorle	0,30	3,10
Cranberryschorle	0,50	4,10
Mangoschorle	0,30	3,10
Mangoschorle	0,50	4,10

frische Minze für die Schorle 0,20

Säfte

Orangensaft · frisch gepresst	0,20	3,60
Orangensaft	0,20	2,30
Ananassaft	0,20	2,30
Apfelsaft naturtrüb	0,20	2,30
Bananensaft	0,20	2,30
Erdbeersaft	0,20	2,30
Rhabarbersaft	0,20	2,30
Schwarze Johannisbeere	0,20	2,30
Cranberrysaft	0,20	2,30
Kirschsaft	0,20	2,30
KiBa	0,20	2,30
Maracujasaft	0,20	2,30
Multivitaminsaft	0,20	2,30
Pfirsichsaft	0,20	2,30
Pink Grapefruit	0,20	2,30
Traubensaft	0,20	2,30
Tomatensaft	0,20	2,30

Softdrinks

Coca Cola	0,20	2,20
Coca Cola ^{1,2}	0,50	4,20
Coca Cola light	0,20	2,20
Coca Cola light ^{1,2,4}	0,50	4,20
Coca Cola ZERO	0,20	2,20
Fanta ^{1,5,6}	0,20	2,20
Sprite	0,20	2,20
Spezi ^{1,4,5,6}	0,20	2,20
Orangina	0,25	2,80
Orangina Rouge	0,25	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20	2,40
Schweppes Ginger Ale	0,20	2,40
Schweppes Tonic Water	0,20	2,40
Schweppes Wild Berry	0,20	2,40
Almdudler	0,25	2,90
Red Bull	0,25	3,20
Red Bull Silver (Limette)	0,25	3,20
Red Bull Red (Cranberry)	0,25	3,20
Red Bull Blue (Heidelbeere)	0,25	3,20

AriZona Iced Tea (0,473 ml)

- Blueberry White Tea	4,40
- Pomegranate Green Tea	4,40
- Lemon	4,40
- Peach	4,40

Carpe Diem Kombucha Classic 0,25	3,30
-------------------------------------	------

Bier

Uerige vom Fass	0,25	2,30
Krefelder (mit Cola) ^{1,2}	0,25	2,30
König Pilsener vom Faß	0,25	2,30
König Pilsener vom Faß	0,50	4,30
König Pilsener Steini	0,33	2,90
Köstritzer Kellerbier	0,50	4,30
Alster (mit Fanta) ¹¹	0,25	2,30
Alster (mit Fanta) groß ¹¹	0,50	4,30
Radler (mit Sprite) ¹¹	0,25	2,30
Radler (mit Sprite) groß ¹¹	0,50	4,30
Benediktiner Weizen naturtrüb (hell vom Fass)	0,30	3,10
Benediktiner Weizen naturtrüb (hell vom Fass)	0,50	4,30
Benediktiner Weizen (dunkel aus der Flasche)	0,50	4,30
Bier alkoholfrei		
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33	2,90
Benediktiner Weizen (alkoholfrei)	0,50	4,30
Kandi Malz	0,33	2,40
Bitburger Fassbrause		
Zitrone	0,33	3,10
Rhabarber	0,33	3,10
Waldmeister	0,33	3,10

Sekt

Fürst von Metternich Riesling Sekt, trocken	0,10	4,20
Fürst von Metternich Riesling Sekt, trocken	0,375	13,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt, trocken	0,75	23,90
Fürst von Metternich Riesling Sekt, extra trocken	0,75	23,90
Fürst von Metternich Rosè Sekt, trocken	0,75	24,90
Adam Henkell, Brut	0,75	27,70
Champagne Laurent - Perrier	0,20	13,90
Champagne Laurent - Perrier	0,75	49,50
Champagne Alfred Gratien (fassgelagert)	0,75	47,50

Aperitif

Quinta Do Noval (Fine Ruby Port)	10 cl	3,80
Pernod ¹	4 cl	3,60
Ricard	4 cl	3,90
Martini Bianco	4 cl	2,90
Martini Rosso	4 cl	2,90
Martini O´Doro	4 cl	2,90
Martini Extra Dry	4 cl	2,90
Likör		
Baileys ¹	4 cl	3,70
Hierbas Ibicencas	4 cl	3,70
Kahlua ¹	2 cl	2,20
Amaretto Disaronno	2 cl	2,20

Digestif

La Ribaude 40° (Calvados)	2 cl	4,30
Framboise de Bois (Waldhimbeere)	2 cl	4,30
Distillato di Vinaccia (Grappa Pinot)	2 cl	3,50
Grappa Chardonnay Nonino	2 cl	4,00
Jubiläums Aquavit (Aalborg)	2 cl	2,40
Averna	4 cl	3,70
Ramazzotti	4 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	2,40
Killepitsch	2 cl	2,40
Tanqueray Ten Gin	2 cl	3,70
Tanqueray Gin	2 cl	2,90
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,20

Chambord	2 cl	3,70
– schwarze und rote Himbeeren		
– aromatische Brombeeren		
– Madagaskar Vanille		
– Akazienhonig		
– erlesene Kräuter		

Jose Cuervo classico (Tequila)	2 cl	2,60
Jose Cuervo espezial (Tequila)	2 cl	2,60
Jose Cuervo platino (Tequila)	2 cl	4,30

Cointreau	2 cl	2,20
Batida de Coco	2 cl	2,20
Southern Comfort ¹	2 cl	2,20
Sambuca	2 cl	2,20
43	2 cl	2,20
Aperol ^{1,3}	4 cl	3,20
Campari ¹	4 cl	3,20

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna	2 cl	2,90
Osborne 103	2 cl	2,40
Osborne Veterano	2 cl	2,40
Cardenal Mendoza	2 cl	4,20
Carlos ¹	2 cl	3,70
Hennessy Fine de Cognac ¹	2 cl	4,20