

# Remix

Café · Bistro · Bar

Lieber Remix Gast,

wir bemühen uns, überwiegend regionale Produkte zu verarbeiten und mittelständische Lieferanten aus unserem direkten Umfeld zu berücksichtigen.

So kommt unser Fleisch und das Gemüse frisch von lokalen Fachgeschäften, unsere Eier von hiesigen Höfen und das Mineralwasser aus unserem Norden.

Diese Artikel sind für uns im Einkauf meist ein wenig teurer. Man schmeckt aber die Qualität, wir stärken die einheimische mittelständische Wirtschaft und verringern damit die Transportwege.

Schön, dass Sie unser Gast sind. Denn in Zeiten der Globalisierung unterstützen Sie mit Ihrem Besuch den Erhalt einer privat geführten Gastronomie in Lübeck.

Danke

Ihr Remix Team

**Mo. bis Fr. ab 11.<sup>00</sup> Uhr**  
**Sa., So. und Feiertage ab 9.<sup>00</sup> Uhr**

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten,  
wie zum Beispiel Geburtstage, Jubiläen, Taufen, Hochzeiten,  
Weihnachtsfeiern usw. in unseren Räumen aus.

Sprechen Sie uns einfach an.

**Wir freuen uns auf Sie!**

Königstraße 26 · 23552 Lübeck  
Telefon 0451 7098873  
[www.remix-cafe.de](http://www.remix-cafe.de)



## Frühstück à la carte

Samstag, Sonntag und Feiertage von 9.00 bis 15.00 Uhr

### Schottenfrühstück

2 Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre 3,50

### Easy

2 halbe belegte Brötchen, nach Wahl mit gekochtem Schinken, Salami oder Käse 3,50

### Peter Lustig

Bio-Müsli mit frischem Obst, wahlweise mit frischer Vollmilch oder Natur-Joghurt 3,90

### Paris

2 Croissants, Butter, Konfitüre, Honig, 1 gekochtes Ei 5,70

### Hans Peter

hausgemachte Quarkspeise mit Früchten, Fleischsalat  
2 Brötchen, Butter, Frischkäse und Honig 6,80

### Kater-Frühstück

2 Spiegeleier auf Toast mit gekochtem Schinken, Fleischsalat  
Krabben in Butter, 1 Brötchen und 1 Aspirin 6,90

### Rhodos

Rührei mit Tomaten und Feta, Oliven, Natur-Joghurt, Obst  
2 Brötchen, Butter und Honig 7,80

### Amsterdam

verschiedene Sorten Käse, gekochter Schinken,  
Salami, Tomaten, Gurkenscheiben, 2 Brötchen,  
Butter, 1 gekochtes Ei 7,90

### London

Bacon & Eggs, Sausages, Toast, Butter, Brötchen  
Orangenmarmelade, Orangensaft 7,90

### Wilmersdorf

gekochter Schinken, Salami, Fleischsalat, Gouda,  
Frischkäse, Nutella, Honig, Konfitüre, 2 Brötchen,  
Butter, 1 gekochtes Ei 8,30

### Westerland

Wildlachsstreifen auf Spinat, Rührei  
mit Krabben, Fleischsalat, 2 Brötchen, Toast, Butter  
1 Glas 0,1l Sekt 11,30



## Sonntagsbrunch-Buffet

10.00 bis 15.00 Uhr

**Ein reichhaltiges Buffet zum Genießen** 9,99

## Mach's Dir selbst

Alternativ zu unserem à la carte Angebot könnt Ihr Euch das Frühstück selbst zusammenstellen.

### jeweils für 3,00 €

- Auswahl an Käsespezialitäten
- Rührei mit Tomaten und Feta
- Rührei mit gekochtem Schinken
- Rührei mit Bacon
- Rührei mit Krabben
- Krabben in Butter
- Sausages
- hausgemachte Quarkspeise mit Früchten
- Pancake mit Ahornsirup
- Müsli mit Milch
- kleine Portion Obst (nach Saison)

### jeweils für 2,00 €

- Portion Spiegeleier      Bacon
- Portion Rührei natur      Feta
- Portion Kräuterrührei

### jeweils für 1,00 €

- Croissant      gekochter Schinken
- Brötchen      Salami
- Vollkornbrötchen      Joghurt
- Baguette      Kräuterquark
- Frühstücksei      Tilsiter
- 2 Butter      Frischkäse
- Erdnussbutter      Honig
- Toast (2 Scheiben)      Nutella
- Fleischsalat      2 Konfitüre (diverse Sorten)
- Gouda



## Suppen

Geröstete Paprika-Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,50
Broccolicremesuppe mit Röstmandeln	4,50

## Salate

Bitte wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressingsorten:

- Achtkräuter-Jogurt-Dressing
- Balsamico- Honig-Dressing
- Virgin- Olivenöl-Dressing

### Sahara-Salat

Putenbruststreifen, getrocknete Früchte und Nüsse gebraten in Butter, mit einer Curry-Note an frischem Salatmix der Saison (empfohlenes Dressing: Balsamico) 9,60

### Garnelen-Salat

in Butter, Knoblauch und Kapern gebratene Garnelen auf frischem Salatmix (empfohlenes Dressing: Virgin) 13,60

### Remix-Salat

Tranchierte Hähnchenbrust mit fr. Champignons leicht in Butter gebraten, dazu geröstete Pinienkerne auf frischem Salatmix 9,90

### Büffelmozzarella-Tomaten-Salat

Auf ein Bett von grünem Salat richtet unser Küchenteam einen Mix von Büffelmozzarella, Tomaten, roten Zwiebeln, frisch gemachter Basilikumpaste und Pinienkernen zusammen 12,70

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot.

## Tischlein deck Dich

### Tapas, Antipasti, „Variation Remix“

Unser Küchenteam stellt Ihnen eine Variation aus verschiedenen hausgemachten Leckereien zusammen. 7,50  
ab 2 Personen pro Person



## Guten Appetit!

Unsere Küche ist täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr durchgehend geöffnet.

### Burger

Alle Klassiker wahlweise als Hamburger oder Chickenburger  
Jeder Klassiker wird mit ca. 180 gr. Fleischanteil, knackigem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salzgurken und Pommes-Frites serviert.

Hamburger	8,50
Cheese Burger	8,90
Bacon Cheese Burger mit Käse und knusprigem Speck	9,10
Salsa Cheese Burger	9,30
Mushroom Burger mit gebratenen Champignons	9,30

### Für das besondere Geschmackserlebnis

hausgemachter Veggie Burger mit Sauce Hollandaise	9,30
hausgemachter Falafel Burger mit eine Sauce aus Hommus, Joghurt und Limettensaft	9,30

Die folgenden Burger werden mit ca. 200 gr. aus reinem Angus Rindfleisch zubereitet. Zu jedem Burger reichen wir wahlweise Kartoffelecken, Pommes Frites oder Curlys mit Dip.

Westwood Burger mit Gorgonzola	11,30
Roadhouse Burger mit Bacon, Jalapeños und BBQ-Sauce	12,50

**Buffalo Burger**  
mit Buffalo-Mozzarella, Rucola, Basilikum  
Das Hamburgerbrot wird an der Innenseite zuckerkaramelisier. 13,50

Remix Burger mit Bacon, gebratenen Champignons, Rucola und Parmesan	11,50
--	-------



## **Pizza**

Margherita mit Tomatensauce und Käse	6,90
Champignon mit frischen Champignons	7,90
Salami mit herzhafter Salami	8,10
Veggie mit buntem Paprika-Mix, Mais und Knoblauch	8,50
Hawaii mit Ananas und Vorderschinken	8,70
Tuna mit Thunfisch und roten Zwiebeln	8,90
Rodeo mit Salami, Bacon und roten Zwiebeln	8,90
Garden fr. Champignons, bunter Paprika-Mix, frische Tomatenscheiben, Eisberg und Sauce Hollandaise	8,90
Caribbean Chicken mariniertes gegrilltes Hähnchenfleisch mit Ananas und frischen Champignons	9,10
Hot Chili mariniertes gegrilltes Hähnchenfleisch, Mais, Jalapeños und Hot Chili Sauce	9,10
Supreme würziges Rinderhack, Salami, frische Champignons, grüner Paprika und rote Zwiebeln	9,80
Chicken Supreme mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch, Salami, fr. Champignons, grüner Paprika und rote Zwiebeln	9,80
Barbecue Chicken Supreme mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch, Salami, fr. Champignons, grüner Paprika, rote Zwiebeln und BBQ-Sauce	9,90
Texas Supreme knuspriger Bacon, Salami, bunter Paprika-Mix und BBQ-Sauce	9,90
Spicy Supreme Salami, Bacon, Rinderhack, Jalapeños und Hot Chili Sauce	9,90



## Potatoes

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage	7,90
Ofenkartoffel mit Spinat, Feta in Sauce Hollandaise und Salatbeilage	9,20
Ofenkartoffel mit Krabben und roten Zwiebeln in Rahmsauce mit Salatbeilage	11,20
Ofenkartoffel mit Lachs und Spinatcreme mit Salatbeilage	12,50
Ofenkartoffel mit Putenbruststreifen, in Champignoncreme und Salatbeilage	11,50

## Aus dem Backofen

Kartoffel-Broccoli-Auflauf in Sauce Hollandaise und frischen Champignons, mit Käse überbacken	9,60
Remix Pfanne mit Putenbrust, frischen Champignons, Erbsen, Schafskäse und Käsesahne überbacken, dazu Brot	9,90
Lachsfilet gegrillt, auf Spinat-Kartoffel-Gratin	12,60

## Aus der Pfanne

Maxi Currywurst eine kräftige Currybratwurst mit Curry-Tomatensauce und goldbraunen Pommes Frites	9,30
Gemüseteller mediterran wird aus frischem Gemüse in Butter mit Knoblauch und ausgewählten mediterranen Kräutern zubereitet und mit Reis serviert	10,60
Hähnchenbruststreifen frische Champignons und Broccoli Rösschen in Sahne-Gemüserahm dazu Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne	12,30
Putengeschnetzeltes Zwiebeln und frische Champignons in Sahnecreme mit Pommes Frites	11,80

### Börsenteller

leckere Medaillons aus Rind, Schwein und Hähnchen an Champignons- Gorgonzola-Pfefferrahm mit knusprigen Bratkartoffeln	18,50
--	-------

Zu allen Gerichten aus der Pfanne servieren wir Ihnen nach Wunsch einen kleinen gemischten Salat.



## Vom Grill

Frische Gemüseplatte mariniert	10,90
Portugiesische Hähnchen mariniert	12,50
Neuseeländische Lammrücken am Spieß mariniert ca. 220 gr	22,40
Rinderfilet Brasil am Spieß ca. 220 gr	24,50
Riesengarnelen am Spieß	23,80
Schweinefilet Andalusien	17,60
Putenbrust mariniert am Spieß	12,50
Remix Grillplatte von allen Fleischsorten vom Grill eine kleine Portion	25,50
Remix Grillplatte ab zwei Personen	je Person 22,50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen als Beilage Kartoffeln in Salz- und Gewürzkruste, Pfannengemüse und Aioli.

Empfohlene Beilagen und Saucen zu den Grillgerichten:

- kleiner Salat mit hausgemachtem Virgin Dressing
  - Knoblauch-Baguette
  - Champignoncreme
  - Gorgonzolasauce
  - Pfefferrahmsauce
  - Spinatsahnerahm
  - Curry-Ananassauce
  - Krabben-Dill-Sauce
  - geröstete Champignons- Zwiebeln
  - pikante Tomatensauce (scharf)
- je Beilage 2,00

## Tagesangebote: ständig wechselnde Angebote

**Fragen Sie unser Service-Team oder  
schauen Sie auf die Tafel.**





## Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren 18,90

Schnitzel „Wiener Art“ 11,90  
mit Pommes Frites und Gurkensalat

Kochempfohlene Saucen und Beilagen zum Schnitzel

- Jägersauce
- Pikante Sauce je Beilage 2,00
- Bratkartoffeln
- 2 Spiegeleier
- Ananas Curry Sauce

## Süßes

Tirami Su 3,70

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 4,60

Kuchen 3,50

Portion Sahne 0,40

**Täglich wechselndes Tagesgericht**



## Heiße Getränke

### Kaffee

Tasse Kaffee auch entcoffeiniert	1,80
Tasse Café Crema	2,10
großer Becher Kaffee auch entcoffeiniert	2,80
großer Becher Café Crema	3,10
große Schale Milchkaffee	3,60

### Espresso

Espresso	1,90
doppelter Espresso	3,10
Espresso Macchiato	2,10

### Cappuccino

Tasse Cappuccino	2,30
große Tasse Cappuccino	3,50

### Latte Macchiato

Latte Macchiato	3,10
Latte Macchiato flavour (Kokos, Caramel, Banane, Erdbeer, Schoko, Vanille, Zimt, Haselnuss, Amaretto alkoholfrei)	3,80

doppelter Latte Macchiato mit doppeltem Kaffeeanteil	4,20
mit flavour (Kokos, Caramel, Banane, Erdbeer, Schoko, Vanille, Zimt, Haselnuss, Amaretto alkoholfrei)	4,80

Chaipur indische Tee-Variante mit Gewürzen, feinem schwarzen Tee und heißer Milch	2,90
--	------

### Schokolade

Becher heiße Schokolade	2,90
- mit Sahne	3,20
- mit Espresso	4,10
Becher heiße weiße Schokolade	2,90
- mit Sahne	3,20
- mit Espresso	4,10

### Heiße Highlights

White Chocolate Dream	4,50
weiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch, Baileys und Sahnehaube	

Spanish Coffee	4,50
Milchkaffee in großem Becher mit Licor 43 und Zimt	

Irish Coffee Caffee Crema mit Irish Whisky und Sahnehaube	5,50
---	------

Lumumba heiße Schokolade mit Rum und Sahne	5,20
--	------

Glühwein	2,50
----------	------

Glühwein mit Schuss	3,50
---------------------	------



## Tee

Tee ist nicht nur ein Getränk,  
sondern auch ein Erlebnis für Geist und Sinne.

schwarzer Tee Assam Mangalam	2,90
schwarzer Tee aromatisiert Earl Grey	2,90
Rooibuschtee aromatisiert	2,90
Rooitea Sähne-Caramel	
Grüner Tee Manjolai Bio	2,90
Früchtetee Heiß und Innig	2,90
Hausgemachte Minze, Ingwer, Limetten - Tee	3,70

## Magica

Die Immunstärkung für Alltagskämpfer.

Honigsüßer Ingwer-Zimt Tee	3,70
----------------------------	------

## Erfrischungen

### Wasser

St. Michaelis das Premium Wasser	Fl. 0,25 l	2,30
	Fl. 0,7 l	5,80
St. Michaelis Naturell stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,30
	Fl. 0,7 l	5,80
Mineralwasser	0,4 l	2,70

### Softdrinks

Coca-Cola/Coca-Cola light/Fanta	0,3 l	2,70
Sprite/Squash-Wasser/Spezi	0,5 l	3,80

### Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,60
---------------------------------------	-----------	------

### BIONADE

(Ingwer-Orange, Litschi, Holunder, Kräuter)	0,33 l	2,80
---	--------	------

### Limo Granini

Orange+Lemongras, Pink Grapefruit + Cranberry, Limette + Zitrone	0,25 l	2,60
---	--------	------

### Fruchtsäfte und Nektare Granini

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, KiBa, Maracuja, Ananas, Pink Grapefruit, Tomate, Cranberry, Rhabarber	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,80

### Fruchtschorlen Granini

0,3 l	2,70
0,5 l	3,80



## Bier vom Fass

Carlsberg Pilsener	0,3l	2,80
	0,5l	4,30
Duckstein Classic	0,3l	2,90
	0,5l	4,50
Staropramen Premium	0,3l	2,70
	0,5l	4,20
Hefeweizen Erdinger	0,3l	2,80
	0,5l	4,30
Alsterwasser rot/weiß/gelb	0,3l	2,50
	0,5l	4,00
Erdinger mit Bananensaft	0,5l	4,00

## Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen dunkel/kristall/alkoholfrei	0,5l	4,00
Carlsberg	0,33l	3,50
Astra Urtyp	0,33l	2,30
Tuborg	0,33l	3,00
Heineken	0,25l	2,70
Budweiser	0,33l	2,90
Desperados	0,33l	3,50
Malzbier	0,33l	2,50

## Gin

Gordon's	4 cl	4,00
Tanqueray special dry	4 cl	5,00
Bombay Sapphire	4 cl	5,00
Hendrick's	4 cl	7,00
Gin Mare Spanien	4 cl	7,00
Gin Sul Hamburg	4 cl	8,00

## Whisky

Ballantine's Scotch	4 cl	3,80
Johnnie Walker Red Label Scotch	4 cl	4,40
Glendfiddich Pure Malt Scotch	4 cl	5,20
Chivas Regal Scotch	4 cl	5,20
Tullamore Dew Irish	4 cl	4,40
Jack Daniels Tennesy Whiskey	4 cl	4,70

## Wie wär's mal mit 'nem Gutschein?

... erhältlich an der Bar



### **Vodka**

Wodka Moskovskaya	4 cl	3,50
Vodka Grasovka	4 cl	3,50
Absolut Vodka	4 cl	3,80
Absolut Kurant	4 cl	4,00
Smirnoff Vodka	4 cl	3,80

### **Rum**

Captain Morgan	4 cl	3,30
Bacardi Light Dry	4 cl	3,30
Myers's Rum	4 cl	4,00
Havana Club Añejo Blanco	4 cl	4,00
Havana Club 3 Años	4 cl	4,00
Havana Club 7 Años	4 cl	5,20

### **Bitter/Schnäpse/Kräuter**

Fernet Branca	2 cl	2,00
Jubi Aquavit	2 cl	2,50
Calvados	2 cl	2,30
Ramazotti	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,00

### **Grappa/Cognac/Brandy**

Grappa	2 cl	3,00
Hennessy Cognac V.S.	2 cl	4,00
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,40
Osborne Veterano als „Longdrinkversion“ mit 4 cl + 1 €	2 cl	2,50
Cardenal Mendoza	2 cl	3,80
Gran Duque D Alba	2 cl	3,80

### **Kurze**

Sierra Tequila Silver	2 cl	2,50
Sierra Tequila Gold	2 cl	2,50
B52 Kahlua, Baileys und Rum	4 cl	3,30
Orgasmus Sambuca und Baileys	4 cl	3,30



## Weißweine

Riesling Qba, trocken Glas 0,1 l 2,70

WEINGUT HEINRICH GIES, PFALZ Glas 0,2 l 5,50

Typischer Rieslingcharakter, fein und herb zugleich

Grauer Burgunder Kabinett, trocken Glas 0,1 l 3,00

WINZERVEREIN OBERROTWEIL, BADEN Glas 0,2 l 5,90

Reife, süßliche Fruchtaromen nach Apfel  
und Birne, leicht kräuterig und würzig Fl. 0,75 l 18,50

Adra Verdejo Rueda D.O, trocken Glas 0,1 l 2,70

LA SOTTERANA, RUEDA-SPANIEN Glas 0,2 l 5,10

Frisches Bukett nach Pfirsich, harmonisch und  
ausgewogen mit zitrusfruchtigem Finale Fl. 0,75 l 16,90

Chenin Blanc, trocken Glas 0,1 l 2,40

CAPE BRIDGE, SÜDAFRIKA Glas 0,2 l 4,60

Bukett nach tropischen Früchten, frisch und  
saftig am Gaumen, mittellanger Nachhall Fl. 0,75 l 14,80

Chardonnay IGT, trocken Glas 0,1 l 2,40

I FERMI, VITICOLTORI PONTE, VENETIEN - ITALIEN Glas 0,2 l 4,60

Duftiges Bukett nach exotischen Früchten,  
wie Ananas und Mango, dezente Honignuancen Fl. 0,75 l 14,80

Sauvignon Blanc Qba, trocken Fl. 0,75 l 22,50

WEINGUT HEINRICH GIES, PFALZ

Typisches Fruchtbukett nach Zitrusfrüchten und Stachelbeere,  
fruchtig - auch im Abgang

Weißweinschorle Glas 0,2 l 3,50

## Roséwein

Pinotage Rosé Glas 0,1 l 2,70

CAPE BRIDGE, SÜDAFRIKA Glas 0,2 l 5,10

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,  
dezente Fruchtsüße am Gaumen, ein leichter, frischer Rosé Fl. 0,75 l 16,90

Roséwein auf Eis Glas 0,2 l 5,10



## Rotweine

Cabernet Sauvignon & Shiraz, trocken	Glas 0,1l	3,60
CAPE BRIDGE / SÜDAFRIKA	Glas 0,2l	6,90
Köstliches Bukett, dunkle Beeren, dezente Würze, frisch, saftig, mittellanger Nachhall	Fl. 0,75l	22,50
Chianti DOCG, trocken	Glas 0,1l	3,00
CANTINE DI AREZZO, TOSKANA - ITALIEN	Glas 0,2l	5,90
Lebhaftes, rubinrote Farbe, würziger und kräftiger Geschmack, ein harmonischer Wein	Fl. 0,75l	18,50
Tinto Roble D.O. CA., trocken	Glas 0,1l	3,00
PAGOS DE ARAIZ, NEVARRA - SPANIEN	Glas 0,2l	5,90
Tolle Frucht von schwarzen Waldfrüchten, herrliche Schokoladennote, auch am Gaumen vollfruchtig	Fl. 0,75l	18,50
Cepas de America Malbec, trocken	Glas 0,1l	3,00
LOS TONELLAS, MENDOZZA - ARGENTINIEN	Glas 0,2l	5,90
Frisches Bukett nach reifen Beeren, Kirsche, süßlicher Anklang, saftige Frucht am Gaumen	Fl. 0,75l	18,50
Merlot IGT, trocken	Glas 0,1l	2,40
I FERMI, VENETIEN, ITALIEN	Glas 0,2l	4,60
Bukett nach dunklen Beerenfrüchten und Pflaumen, dezente florale Anklänge, füllig und weich am Gaumen	Fl. 0,75l	14,80
Crianza Rioja DOCa, trocken	Fl. 0,75l	24,50
CASTROVIEJO, RIOJA - SPANIEN		
Feines Bukett nach Holunder, Pflaume, Vanillenoten, Röstaromen, Schokolade, saftig, weicher Abgang Barriqueausbau		
Weinreise	drei 0,1l Gläser zur Auswahl	klein 8,50
	fünf 0,1l Gläser zur Auswahl	groß 12,50
Brotkorb mit Oliven, Käse und Dip zum Wein		5,50



## Prosecco/Sekt

Montinaro Prosecco Frizzante, trocken                      Glas 0,1 l    2,50  
mit einer unvergleichlichen Intensität.                      Flasche 0,75 l    16,50

Sekt Hausmarke (immer neu ausgewählt)                      Glas 0,1 l    2,50  
Flasche 0,75 l    16,50

Aperol Spritz                      Glas 0,2 l    5,50

Hugo                      Glas 0,2 l    5,50

Prosecco auf Eis                      Glas 0,2 l    4,80

## Wein des Monats / So.-Do.

Flasche Weiß- oder Rotwein inkl. Glas Wasser  
und Käsebrot

9,99

## Obstbrände von Ziegler

Obstbrand aus Äpfeln & Birnen                      2 cl    4,50

Alte Zwetschge                      2 cl    6,50

## Likör (als „Longdrinkversion“ mit 4cl + 1,- €)

Amaretto                      2 cl    2,00

Baileys                      2 cl    2,00

Malibu                      2 cl    2,00

Sambuca                      2 cl    2,00

Licor 43                      2 cl    2,00

Cointreau                      2 cl    2,60

Kahlúa                      2 cl    2,00

Southern Comfort                      2 cl    2,50

## Aperitif

Campari                      4 cl    3,30

Pernod                      4 cl    3,30

Aperol                      4 cl    3,30

Martini Bianco/D'Oro, Rosso                      5 cl    3,30

Sandemann dry seco Sherry                      5 cl    3,60





## Cocktails

### **Margarita**

Tequila, Lemon Squash, Triple Sec 4,50  
(Classic, Blue Moon, Strawberry oder Banane)

### **Daiquiri**

Weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Triple Sec 6,50  
(Classic, Blue Moon, Strawberry oder Banane)

### **Caipirinha**

Cachaça, Limette, brauner Zucker 6,90

### **Caipiroska**

Wodka, Limette, brauner Zucker 6,90

### **Strawberry Caipirinha**

Cachaça, Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup 6,90

### **Caipimara**

Tequila, Limette, brauner Zucker, Maracujanektar, Grenadine 6,90

### **Tequila Sunrise**

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Triple Sec. 6,90

### **Gin Fizz / Vodka Fizz**

Gin oder Vodka, Soda, Zitronensaft, Zuckersirup 6,50

### **Whisky Sour**

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup 6,90

### **Cosmopolitan**

Cointreau, Wodka, Cranberrysaft, Limette 6,90

### **White Russian**

Kahlúa, Wodka und Milch 6,90

### **Cuba Libre**

Weißer Rum, Limette, Cola 6,50

### **Mojito**

Havana, Minze, Rohrzucker, Soda 6,90

### **Mojito Razz**

Bacardi Razz, Limette, Minze, Sprite 6,90

### **Zombie**

Weißer Rum, brauner Rum, Rum 70 %, Lemon Squash, Grenadine, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft 8,50

### **Mai Tai**

Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft 8,50

### **Key West**

Bacardi, Peach-Liqueur, Grenadine, Limette, Maracujasaft 7,50

**Alle Getränke mit Milchanteil auch mit lactosefreier Milch erhältlich.**



## Cocktails

### **Piña Colada**

weißer Rum, Sahne, Kokosnuss, Ananassaft 7,50

### **Banana Colada**

weißer Rum, Sahne, Kokosnuss, Bananensirup, Ananassaft 7,50

### **Baileys Colada**

Baileys, Kokosnuss, Sahne, Ananassaft 6,90

### **Strawberry Colada**

Weißer Rum, Kokosnuss, Sahne, Erdbeersirup, Ananassaft 7,50

### **Schoko Colada**

Weiß Rum, Kahlua, Schokoladensirup, Milch, Sahne 7,50

### **Long Island Iced Tea**

Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Limette, Cola 8,90

### **Bahia**

Wodka, Erdbeersirup, Lemon Squash,  
Ananassaft, Apricot Brandy 7,50

### **Sex on the Beach**

Wodka, Peach Liqueur, Cranberry Juice,  
O-Saft, Zitronensaft, Grenadine 7,50

### **Rudolfo**

Wodka, Rum, Amaretto, Grenadine, Zitrone,  
Ananassaft, Maracujasaft 7,90

### **Spanish Temptation**

Licor 43, Sahne, Vanillesirup,  
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsafft 7,50

### **Malibu Beach**

Malibu, Zitrone, Blue Curaçao, Ananassaft,  
Bananensaft, Lime Juice 7,50

### **Swimming Pool**

Wodka, Bacardi, Sahne,  
Blue Curaçao, Kokosnuss, Ananassaft 7,90

### **Flying Kangaroo**

Rum, Wodka, Likör 43, Kokosnuss,  
Sahne, Ananassaft, Orangensaft 7,90

### **Blue Sky**

Wodka, Gin, Rohrzucker, Lemon Squash,  
Sekt, Blue Curaçao 7,90

### **Spain**

Licor 43, Wodka, Sahne, Grenadine, Maracujanektar 6,90

### **Remix**

Gin, Erdbeersirup, Amaretto, Ananassaft 6,50

### **Communicator**

Gin, Cassis, Apricot Brandy, Zitronensaft,  
Lime Juice, Maracujanektar, Orangensaft 7,50

**Alle Getränke mit Milchanteil auch mit lactosefreier Milch erhältlich.**



## Cocktails

### Hurricane

Gin, weißer Rum, brauner Rum, Amaretto,  
Grenadine, Ananassaft, O-Saft, Grapefruitsaft 7,50

### Planter's Punch

Myers's Rum, Grenadine,  
Zitronensaft, Orangensaft 6,50

### Pink Floyd

Weißer Rum, Sahne, Maracujasaft,  
Grenadine, Ananassaft 6,90

### Kamasutra

Bacardi, Sahne, Lime Juice, Bananenlikör,  
Peach Liqueur, Maracujasaft 7,50

**Alle Getränke mit Milchanteil auch mit lactosefreier Milch erhältlich.**

## Alkoholfrei

### Schutzengel

Maracujasaft, Limette,  
Blue Curaçao 4,90

### Ipanema

Ginger Ale, Limette,  
brauner Zucker 5,50

### Red Town

O-Saft, Ananassaft, Grapefruit, Grenadine 4,90

### Fresh Cherry

Zitrone, Kirschsafte, Ginger Ale 4,50

### Bora Juice

Ananassaft, Maracujasaft, O-Saft, Erdbeersirup 4,90

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokosnuss, Sahne 4,90

### Strawberry Virigin Colada

Ananassaft, Sahne, Kokosnuss, Erdbeer-Sirup 5,50

### Safer Sex on the Beach

Pfirsichsaft, Cranberrysaft, Orangensaft, Erdbeer-Sirup 6,00

Alle Preise verstehen sich in Euro einschließlich der geltenden Mehrwertsteuer.

