



# iBienvenido!

HERZLICH WILLKOMMEN IM „LA COSITA“!

Waren Sie schon einmal in der Karibik? Dann erinnern Sie sich bestimmt mit Freude an die offene und herzliche Mentalität der Einheimischen, an Temperament, Lebenslust und die allgegenwärtigen Klänge von Salsa, Merengue und Bachata?

Das „La Cosita“ hat sich genau dieser Lebensphilosophie verschrieben und seinen kulinarischen Schwerpunkt in der kubanischen Küche. Diese wurde von der Kultur und den Rezepten europäischer, asiatischer, afrikanischer und indischer Einwanderer geprägt. In Verbindung mit tropischen Früchten und Gewürzen ist so eine Küche entstanden, die man auch „kreolisch“ nennt. Grundlage vieler Speisen sind Reis, Bohnen und Kochbananen. Daneben wird Yuca (Manjok), Süßkartoffel und Kürbis ver-

wendet. Hühner- und Schweinefleisch sind aus Gründen der leichteren Verfügbarkeit öfter anzutreffen als Rindfleisch. In guten Restaurants erhält man auch kreolische Fischgerichte und Meeresfrüchte.

Wer sich umschaut, wird die vielen Mitbringsel und die Fotos an den Wänden entdecken – karibische Momentaufnahmen von Land und Leuten. Und spätestens, wenn wir für Sie den Cocktail-Shaker schwingen, ist auch bei Ihnen das Urlaubs-Feeling wieder da...

Genießen Sie mehr als köstliche Speisen – genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in die karibische Leichtigkeit des Seins!

## SALSA-DIPS

<b>Salsa</b> 1,60 Tomate/Paprika	<b>Guacamole</b> <sup>8</sup> 1,80 Avocado/Chili	<b>Aioli</b> <sup>2</sup> 1,60 Knoblauch/Mayo
<b>Mojo Picòn</b> <sup>8</sup> 1,60 Tomate/Knoblauch	<b>Queso</b> <sup>3</sup> 1,60 Käse/Chili	<b>Mango</b> <sup>1,8</sup> 1,60





# TAPAS



Alle Preisangaben in Euro.



**Pan con Ajo**<sup>1</sup> 4,70  
Geröstetes Knoblauch-Ciabatta



**Acceitunas** 5,50  
Gemischte Oliven



**Nachos Brasil**<sup>1</sup> 5,70  
Hausgemachte Tortilla-Chips  
mit Dip nach Wahl



**Pan y Pico de gallo**<sup>1</sup> 6,50  
Geröstetes Ciabatta  
dazu Salsa von Tomate,  
Zwiebel und Koriander



**Yuca frita** 5,90  
Manjok frittiert mit Knoblauchöl



**Puré de frijoles rojos** 6,20  
Rotes Bohnenmus mit  
Knoblauch & Koriander



**Frituras de maíz**<sup>1,2,3,8</sup> 6,50  
Maiskroketten mit  
Zitronen-Knoblauch Dip



**Fituritas de Yuca**<sup>1,2,3,8</sup> 6,50  
Manjokkroketten mit Aioli Dip

<sup>1,4</sup>

**Pan con Atún** 6,80  
Geröstetes Ciabatta  
dazu Thunfischsalat



**Espinacas gratinadas**<sup>1,3,8</sup> 7,40  
Blattspinat mit Artischocke  
und Gauda Käse überbacken



**Patacones  
con crema de Queso**<sup>3</sup> 7,40  
Gebackene Kochbanane mit  
Cheesecreme & Gauda überbacken,  
dazu Avocado Dip

<sup>1,2</sup>

**Albòndigas** 8,20  
Hausgemachte Hackbällchen  
in Mojo Picòn



**Queso** 8,20  
3 Jahre gereifter Manchego  
Schafskäse mit gefächertem Apfel

**Chorizo** 8,20

Gebratene span. Salami mit Paprika

<sup>1,8</sup>

**Pio Pio** 8,40  
Knusprige Hähnchenfiletstreifen  
mit Mango Dip

<sup>1,2,3,4,8</sup>

**Pescado frito** 8,40  
Seelachs im Backteig mit Aioli Dip

<sup>1,2,3,4,8</sup>

**Calamar  
empanizado frito** 8,90  
Frittierte Tintenfischringe  
mit Limette

**Jamòn Serrano** 9,40

Luftgetrockneter Schinken  
mit Cantaloupe-Melone



**Queso de Cabra** 9,40  
Gebackener Ziegenkäse  
auf Tomatenconfit

**Gambas al Ajillo**<sup>6</sup> 12,90

Garnelen in heißem Knoblauchöl

## Gemischte Tapas-Teller für 2 Personen

<sup>1,3</sup>

**Tapas Mixtas** 24,50  
Grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni,  
Manchego-Schafskäse, luftgetrockneter  
Schinken, Ciabatta



**Tapas Vegetarianas** 27,20  
Gratiniertes Spinat, Frituras de maíz,  
Frituritas de yuca, Patacones con Queso,  
Oliven, milde Peperoni, Ciabatta

<sup>1,2,3,8</sup>

**Tapas de la Casa** 28,50  
Warme Tapas-Variation mit Albondigas,  
Frituritas de Yuca, gebackenem Ziegenkäse  
und gebratener Chorizzo dazu 3 Dips,  
milde Peperonis und Ciabatta

<sup>1,3,4,6,7,8</sup>

**Tapas del Mar** 32,50  
Tapas Platte „Meer“ mit frittierten  
Tintenfischringen, Black Tiger Garnelen  
in Knoböl, Seelachs im Backteig  
dazu Oliven, milde Peperoni, Aioli,  
Guacamole, Salsa und Ciabatta



Alle Preisangaben in Euro.

# SOPAS

SUPPEN

 **Sopa de Maiz**<sup>1,3,8</sup> Klein **5,60** Groß **9,20**  
Kubanische Maiscremesuppe mit gerösteten Pancitos

 **Sopa de Frioles negros / Potaje**<sup>1,8</sup> Klein **5,40** Groß **9,00**  
Kubanische schwarze Bohnensuppe

**Sopa de Pollo**<sup>1,8,3</sup> Klein **6,80** Groß **10,80**  
Hähnchen-Kokossuppe mit gerösteten Pancitos

 **Chili con carne**<sup>1,8</sup> Klein **7,80** Groß **12,20**  
+ EXTRA: mit Käse überbacken<sup>3</sup> + **1,50** + **2,50**

# ENSALADAS

SALATE

 **Ensalada Mixta**<sup>1,8</sup> Klein **5,50** Groß **9,50**  
Gemischter Salat & Brotchips

 **Ensalada Don Qijote**<sup>1,3,8</sup> **12,90**  
Gemischter Salat mit frischer Minze  
und gehobeltem Manchegokäse & Brotchips

**Ensalada Atun**<sup>1,4,8</sup> **12,20**  
Thunfischsalat auf Tomatencarpaccio & Brotchips

**Ensalada Campesina**<sup>1,8</sup> **13,80**  
Gemischter Salat mit frisch gebratenen  
Hähnchenbruststreifen & Brotchips

**Ensalada Caribena**<sup>1,4,6</sup> **22,50**  
Bunt gemischter Salat mit Früchten und Melone,  
gegrillten Wildlachsstreifen und Garnelen & Brotchips

 Alle Salate servieren wir mit fruchtigem Balsamicodressing.

Alle Preisangaben in Euro.

# COMIDAS

## TRADICIONALES LA CUBA

TYPISCH KUBANISCH



**Plato vegetariano<sup>8</sup>** 14,20

Basmatireis mit Potaje (schwarze Bohnen) und Kochbanane serviert



**Arroz con Pollo<sup>8</sup>** 16,20

Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Chili und frischem Lauch

**Bistek a la Cubana<sup>8</sup>** 17,20

Schweinesteak nach Kubanischer Art mit Limettenzwiebeln,  
Arroz congri und Tostones  
(Reis mit schwarzen Bohnen und knusprige Kochbanane)

**Pollo Cubano<sup>8</sup>** 17,20

Hähnchensteak mit Limettenzwiebeln, Maisreis und Tostones  
(knusprige Kochbanane)

**Masa Frita<sup>8</sup>** 17,80

Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebel & Limette,  
Arroz Congri und gebackener Yuca

**Ropa Vieja<sup>2,8</sup>** 17,80

Rindfleisch pulled beef Style, Basmatireis und Frituras de maiz

**Costillas al horno<sup>1,8</sup>** 18,60

Hausgebeizte Spareribs mit Maisreis, Knoblauchbrot und Salsa Dip

**Chilindron<sup>2,8</sup>** 19,20

Lammfleisch im Topf geschmort nach kreolischer Art,  
serviert mit Arroz Congri und Frituritas de maiz  
(Reis mit schwarzen Bohnen und Maiskroketten)

**Parrillada de Carne<sup>3,8</sup>** 23,50

Gegrillte Steaks vom Schwein und Hähnchen mit Knoblauch  
und Limettenzwiebeln serviert mit Kartoffelecken & Sourcream

**Grillè Havana- Grillplatte für 2 Personen<sup>3,8</sup>** 48,00

2 Hähnchensteaks, 2 kleine Rindersteaks, Spareribs,  
Maiskroketten serviert mit Kartoffelecken & Sourcream

Alle Preisangaben in Euro.

# ESPECIALIDADES

## DE LA CASA

### SPEZIALITÄTEN NACH ART DES HAUSES



#### **Tamales y Verduras**<sup>3,8</sup> 14,80

Maispüree mit frischem Pfannengemüse und Mojo Picon



#### **Arroz frito con vegetales**<sup>8</sup> 15,60

Gebratener Reis mit Gemüse dazu Tostones (Kochbanane)

#### **Pollo Picon**<sup>1,2,8</sup> 16,80

Knusprig gebackene Hähnchenbruststreifen mit Maisreis, Fituritas de Yuca (Manjokkrokette), serviert mit Mango- und Salsa Dip



#### **Scharfes Schwein – nach Cajun Art**<sup>3,8</sup> 16,80

Geschnetzeltes vom Schwein mit Kokossahne, Chili und Ananas dazu Maisreis

#### **Fajitas Tropicana**<sup>8</sup> 17,20

Marinierte Hähnchenbruststreifen mit Schinkenwürfeln, Paprika, Zucchini und Zwiebel, Mangosauce und Maisreis



#### **Rollo Vegetariano**<sup>1,3,8</sup> 17,40

Dünnes Weizenbrot mit Gauda überbacken, gefüllt mit Zucchini, frischen Tomaten, Paprika, Brokkoli, Knoblauch, Zwiebeln und Lauch mit Salsa, serviert mit Guacamole-Dip

#### **Pollo Caribeño**<sup>3,8</sup> 17,80

Hähnchensteak nach karibischer Art in Kokossauce, Paprika & Lauch serviert mit Maisreis und Tostones (knusprige Bananentaler)

#### **Conejo a la Criolla**<sup>3,8</sup> 17,80

Kaninchenkeule kreolische Art serviert mit Tamales encasuela und Bananenbaum

#### **Fajitas Argentina**<sup>8</sup> 19,40

Gebratene Rindersteakstreifen mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch-Tomatensalsa serviert mit Arroz Congri

#### **Bistec Campesino**<sup>3,8</sup> 21,80

Gebratenes Rindersteak (200g) mit Limettenzwiebeln und Tamales encasuela (Maispüree)



Alle Preisangaben in Euro.

# COSITAS DEL MAR

MEERESSPEZIALITÄTEN

- Camarones Enchilados**<sup>6,8</sup> **19,40**  
*Black Tiger Garnelen in Knoblauch-/ Tomatensalsa und Maisreis*
- Camarones a la Kiki**<sup>1,6,8</sup> **20,60**  
*Black Tiger Garnelen in Sufrito Salsa, Knusper Tortillas, Bananenbaum und Basmatireis*
- Paella Cubana**<sup>4,6,7</sup> **22,40**  
*Reispfanne nach Art des Hauses mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten und Garnelen*
- Merluza con camarones**<sup>4,6,8</sup> **22,40**  
*Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Black Tiger Garnelen und Limettenzwiebeln & Basmatireis*
- Jambalaya**<sup>3,6,8</sup> **22,80**  
*Karibisches Reisgericht mit Hähnchenfiletstreifen und Garnelen, Kokosmilch und Chili*
- Paella con Verduras**<sup>4,6,7</sup> **23,80**  
*Gemüsepfanne mit Wildlachs, Garnelen und Meeresfrüchten*
- Salmon a la Mantequilla**<sup>4,8</sup> **23,80**  
*Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter, Basmatireis und Salatbeilage*
- Moqueca del Mar**<sup>3,4,6</sup> **24,20**  
*Lachsstreifen & Garnelen in Cocos-Limonensalsa serviert in der Terrakottaschale dazu Basmatireis*



Alle Preisangaben in Euro.

# QUESADILLAS

KÄSETORTILLAS

$\frac{1}{2}$  Portion

 <sup>1,3,8</sup> <b>Quesadilla de Tomate</b> Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Salsa de Tomate/Paprika, Gauda Käse und extra Jalapeños	<b>8,60</b>	<b>12,80</b>
 <sup>1,3,8</sup> <b>Quesadilla de Espinacas</b> Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Spinat, Artischocke, Gauda und Salsa-Dip	<b>9,60</b>	<b>13,90</b>
<sup>1,3,8</sup> <b>Quesadilla de Pollo</b> Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gauda und Salsa-Dip	<b>9,80</b>	<b>14,20</b>
<sup>1,3,4,8</sup> <b>Quesadilla de Atún</b> Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Mais, Gauda und Salsa-Dip	<b>9,80</b>	<b>14,20</b>

## EXTRA-BEILAGEN

<b>Pan</b> <sup>1</sup> Frisches Ciabatta	<b>1,90</b>
 <b>Papas Fritas</b> Kartoffelecken	<b>4,50</b>
 <b>Arroz Amarillo</b> <sup>8</sup> Maisreis	<b>4,00</b>
<b>Arroz congri</b> Reis mit schwarzen Bohnen	<b>4,00</b>
 <b>Yuca</b> Manjok gekocht oder frittiert mit Knobi-Öl	<b>5,90</b>
 <b>Tostones</b> Gebackene Kochbanane	<b>5,40</b>
 <b>Tamales en casuela</b> <sup>3,8</sup> Maispüree	<b>4,00</b>
 <b>Verduras asado</b> <sup>3,8</sup> Pfannengemüse	<b>6,50</b>



Alle Preisangaben in Euro.

# POSTRES

DESSERTS

**Flan cubano**<sup>2,3</sup> **6,20**

*Lieblingsdessert der Kubaner mit Karamell Topping*

**Helado mixto**<sup>3</sup> **7,60**

*Gemischtes Eis mit 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade,  
Ananas, Melone, Trauben und Schlagsahne*

**Churros**<sup>1,3</sup> **7,80**

*Knuspriges heißes Spritzgebäck, Vanilleeis und Schokoladen Dip*

**Banana Borracha**<sup>1,3</sup> **8,90**

*Crepes gefüllt mit karamellisierter Rumbanane  
serviert mit Schoko-Eis und Schlagsahne*



# CERVEZA

BIER VOM FASS UND FLASCHENBIER

	LITER	EURO		LITER	EURO
<b>Palma Cristal</b> <i>de Cuba</i>	0,35	<b>4,50</b>	<b>Franziskaner Hefe</b> <i>hell, kristall, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5	<b>4,90</b>
<b>Cubano Fuerte</b> <i>de Cuba</i>	0,35	<b>4,50</b>	<b>Bananen Weizen</b>	0,5	<b>5,20</b>
<b>San Miguel</b> <i>Spanisches Lagerbier</i>	0,33	<b>4,30</b>	<b>Grapefruit Weizen</b>	0,5	<b>5,20</b>
<b>Corona extra</b> <i>Mexikanisches Bier mit Tequila</i>	0,33	<b>4,50</b>	<b>Maracuja Weizen</b>	0,5	<b>5,20</b>
<b>Krombacher</b> <i>alkoholfrei</i>	0,33	<b>3,90</b>	<b>Krombacher Pils</b> <i>vom Fass</i>	0,3 0,4	<b>3,40</b> <b>4,20</b>
<b>Kellerbier</b> <i>von Franziskaner</i>	0,5	<b>4,90</b>	<b>Radler, Diesel</b> <b>oder Fantabier</b>	0,3 0,4	<b>3,40</b> <b>4,20</b>

auch alkoholfrei

NEU

# HOPTAILS

BIERCOCKTAILS MIT FRISCHEM PILSNER

SERVIERT MIT LIMETTE AUF EIS

	LITER	EURO		LITER	EURO
<b>Watermelon</b>	0,3	<b>4,60</b>	<b>Litschi</b>	0,3	<b>4,60</b>
<b>Orange</b>	0,3	<b>4,60</b>	<b>Guave</b>	0,3	<b>4,60</b>
<b>Raspberry</b>	0,3	<b>4,60</b>			

# REFRESCOS & ZUMOS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE VON GRANINI

	LITER	EURO		LITER	EURO
<b>Guaraná Tropical</b> <i>Limonade mit Coffein aus Brasilien</i>	0,2 0,4	<b>2,90</b> <b>4,30</b>	<b>Tafelwasser</b>	0,2 0,4	<b>2,70</b> <b>3,90</b>
<b>Bitter Lemon</b> <i>Schweppes</i>	0,2	<b>3,40</b>	<b>Mineralwasser</b> <i>Bad Brambacher</i> <i>Still oder Sprudel</i>	0,25 0,75	<b>3,10</b> <b>6,90</b>
<b>Ginger Ale</b> <i>Schweppes</i>	0,2	<b>3,40</b>	<b>Soft &amp; Nektar</b> <i>von Granini in den Sorten:</i> <i>Orange, Apfel, Ananas,</i> <i>Banane, Kirsche, Erdbeer, Mango,</i> <i>Grapefruit, Maracuja</i>	0,2 0,4	<b>3,20</b> <b>5,20</b>
<b>Tonic</b> <i>Schweppes</i>	0,2	<b>3,40</b>	<b>KiBa</b>	0,2	<b>3,20</b>
<b>Cola</b> <i>koffeinhaltige Limonade</i>	0,2 0,4	<b>2,80</b> <b>4,10</b>	<b>Saftschorle</b>	0,2 0,4	<b>2,90</b> <b>4,20</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <i>koffeinhaltige Limonade</i>	0,2 0,4	<b>2,80</b> <b>4,10</b>	<b>Spezi</b>	0,2 0,4	<b>2,80</b> <b>4,10</b>
<b>Orangen- od. Zitronenlimo</b>	0,2 0,4	<b>2,80</b> <b>4,10</b>			

## BEBIDAS CALIENTES

HEISSGETRÄNKE

<b>Café Crema</b>	<b>3,40</b>
<i>doble</i>	<b>4,20</b>
<b>Café cubita</b>	<b>3,60</b>
<i>Kubanischer Kaffee</i>	
<i>doble</i>	<b>4,40</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,40</b>
<i>doble</i>	<b>4,20</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,70</b>
<i>doble</i>	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,70</b>
<i>flavoured...</i>	<b>4,90</b>
<i>Macadamia / Karamel / Vanille</i>	
<b>Hafer Latte</b>	<b>5,00</b>
<i>Latte macchiato</i>	
<i>aus Haferdrink &amp; Espresso</i>	
<i>flavoured...</i>	<b>5,20</b>
<i>Macadamia / Karamel / Vanille</i>	
<b>Café con leche grande</b>	<b>4,70</b>
<i>Großer Milchkaffee</i>	
<b>Café Cubano</b>	<b>7,60</b>
<i>Café Cubita, Havana Club 7 Jahre,</i>	
<i>Kahlua, brauner Zucker, Sahnehaube</i>	
<b>Dooley's Toffee Cappuccino</b>	<b>7,10</b>

## BATIDOS DE LECHE

MILCHGETRÄNKE

<b>Milchshake</b>	<b>5,20</b>
<i>0,4 Liter</i>	
<i>Vanille &amp; Himbeer   Banane &amp; Schokolade</i>	
<i>Guave &amp; Erdbeer   Mango &amp; Maracuja</i>	
<b>Heiße Schoki</b>	<b>4,20</b>
<b>Heiße Schoki</b>	<b>4,80</b>
<i>mit Schlagsahne</i>	
<b>Heiße Coco Schoki</b>	<b>5,00</b>
<i>mit Schlagsahne</i>	
<b>Kaffee Frappé</b>	<b>5,20</b>
<i>flavoured...</i>	
<i>Vanille / Macadamia /</i>	
<i>Karamel mit Schlagsahne</i>	
<b>Masala Latte</b>	<b>4,90</b>

## LIMONADAS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,35 L

<b>Cuba Limo</b>	<b>4,30</b>
<i>frisch gepresste Limetten, Rohrzucker,</i>	
<i>Limejuice, Soda, Crushed-Ice</i>	
<b>Cuba Orange</b>	<b>4,60</b>
<i>Orangienstücke, Rohrzucker, Zitronensaft,</i>	
<i>Giffard Orange, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Mojito Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Minze, Rohrzucker, Limetten,</i>	
<i>Giffard Minze, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Strawberry Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limettensaft, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Erdbeere, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Coco-Mango Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Kokos</i>	
<i>und Giffard Mango, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Raspberry Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limettensaft, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Himbeere, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Hugo Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Holunder-</i>	
<i>blüte, frische Minze, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Guaven Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Guave,</i>	
<i>Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Watermelon Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limette, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Wassermelone, Crushed-Ice, Soda</i>	
<b>Mango-Maracuja Limo</b>	<b>4,60</b>
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard</i>	
<i>Mango-Maracuja, Crushed-Ice, Soda</i>	

## TÈ

FEINE TEESORTEN VON PURE

<b>Pfefferminz</b>	<b>3,90</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>3,90</b>
<i>Lemonmyrte</i>	
<b>Masala Chai</b>	<b>3,90</b>
<b>Rooibos</b>	<b>3,90</b>
<i>Orange Karamell</i>	
<b>Darjeeling</b>	<b>3,90</b>
<b>Früchtetee</b>	<b>3,90</b>
<i>Himbeer Hibiskus</i>	



## VINO BLANCO

WEISSWEIN

	LITER	EURO
<b>Hauswein</b>	0,2	<b>6,00</b>
Chardonnay 071	0,5	<b>14,50</b>
<i>fruchtbetont, Aromen von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten Italien</i>		
<b>Chenin Blanc</b>	0,2	<b>6,50</b>
trocken, Aromen von Zitrusfrüchten	0,5	<b>16,00</b>
<i>Südafrika</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2	<b>7,00</b>
trocken, schöne Frucht,	0,5	<b>17,50</b>
<i>dezente Säure, belebend Chile</i>		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2	<b>5,50</b>

## VINO TINTO

ROTWEIN

	LITER	EURO
<b>Hauswein</b>	0,2	<b>6,00</b>
Montepulciano d'abruzzo	0,5	<b>14,50</b>
<i>fruchtig, zart, Kirscharomen Italien</i>		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2	<b>6,50</b>
trocken, kräftige Aromen	0,5	<b>16,00</b>
<i>von Kirschen und Brombeeren mit feinen Holznoten, Chile</i>		
<b>Malbec „Mendoza“</b>	0,2	<b>7,00</b>
trocken, Fruchtaromen	0,5	<b>17,50</b>
<i>von Johannisbeeren, Himbeere und roten Waldbeeren, Argentinien</i>		

## VINO ESPUMOSA

SEKT

	LITER	EURO
<b>Rotkäppchen Sekt</b>	0,1	<b>3,90</b>
trocken	0,75	<b>22,50</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	0,3	<b>7,40</b>
<i>Rotkäppchen Sekt mit Aperol auf Eis</i>		
<b>Hugo</b>	0,3	<b>7,40</b>
<i>Rotkäppchen Sekt &amp; Giffard Holunderblüte, Minze, Limette auf Eis</i>		

Der Sommerhit aus Kuba:



**Tinto de Verano** 5,80  
Hauswein gemixt  
mit Zitronenlimonade auf Eis  
0,3l

## VINO ROSADO

ROSÉWEIN

	LITER	EURO
<b>Chiaretto</b>	0,2	<b>7,00</b>
Monferato D.O.C.	0,5	<b>17,50</b>
<i>trocken, blumig, fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche, Italien</i>		

## RON

<b>Havana Club</b>	4 cl	<b>6,30</b>
<i>3 Jahre</i>		
<b>Havana Club</b>	4 cl	<b>8,50</b>
<i>7 Jahre</i>		
<b>Ron Caney</b>	4 cl	<b>8,50</b>
<i>7 Jahre</i>		
<b>Ron Cubay anejo</b>	4 cl	<b>8,50</b>
<b>Havana Club especial</b>	4 cl	<b>8,50</b>
<b>Ron Legendario</b>	4 cl	<b>8,70</b>
<i>Rum-Likör</i>		
<b>Ron Pampero Aniversario</b>	4 cl	<b>9,80</b>
<i>12 Jahre</i>		
<b>Ron Matusalem</b>	4 cl	<b>9,80</b>
<i>15 Jahre</i>		
<b>Ron Zacappa solera</b>	2 cl	<b>7,50</b>
<i>23 Jahre</i>		

Unser Tipp:

**Ron Legendario Elixir de Cuba** 8,70  
7 Jahre alter kubanischer Rum,  
mit süß-fruchtigem Aroma  
4 cl

