

~~BASISSPIEL~~ KARTE

BIERE | CRAFTBIERE | WEINE, SEKT & CIDER

LIMONADEN | EISTEES | SÄFTE

KAFFEE | TEE | HEIßGETRÄNKE

GIN & TONICS | LONGDRINKS | COCKTAILS

Biere vom Fass

	0,2	0,3	0,4	0,5
Bahkauv Brew Pils	2,50	3,70	4,80	5,90
Pilsener 4,9% Vol. 32 IBUs Bio Klimaneutral durch CO2-Kompensation				

Vier verschiedene Aromahopfen sorgen für eine blumig-würzige Ausprägung. Erfrischend und spritzig mit einer leicht pfeffrigen Note. Ein unfiltriertes Bier für ein volles Geschmackserlebnis, hergestellt mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.



Bahkauv Brew Lager Hell	2,50	3,70	4,80	5,90
Helles Lagerbier 4,6% Vol. 18 IBU Bio Klimaneutral durch CO2-Kompensation				

Ein helles, untergäriges Lagerbier. Ein feiner Malzkörper und dezente Hopfennoten sorgen für einen leichten und erfrischenden Charakter.



	0,3	0,5
Bahkauv Brew Hefeweizen	3,70	5,90
Helles Weissbier 5,2% Vol. 18 IBU Bio Klimaneutral durch CO2-Kompensation		

Ein schlankes und fruchtiges Weizen mit einem feinen Aroma von Banane und einer leicht kräutrigen Note. Sehr süffig und erfrischend.



	0,2	0,3	0,4	0,5
Eifeler Landbier	2,50	3,70	4,80	5,90
Landbier, Kellerbier 5,1% Vol..				

	0,2	0,3	0,4	0,5
Gaffel Kölsch	2,50	3,70	4,80	5,90
Kölsch 4,8% Vol. 11,2% Stammwürze 24-28 IBUs				

Radler	Pils mit Zitronenlimo	2,50	3,70	4,80	5,90
Alster	Pils mit Orangenlimo	2,50	3,70	4,80	5,90
Schuss	Pils mit Malzbier	2,50	3,70	4,80	5,90
Drecksack	Pils mit Cola	2,50	3,70	4,80	5,90

Zapfhahn 6, 7 & 8

Hast du Lust ein neues Bier zu entdecken? Bestell dir ein „Zapfhahn 6“ und lass dich überraschen. Oder „... 7“. Oder „... 8“.

Wer Überraschungen nicht so gerne mag, findet die aktuellen Biere mit Preisen und einer kurzen Info auf unserer Tafel.

Craftbeer-Tastings

Zweimal im Monat bietet Christian Küppers Craftbeer-Tastings im zuhause an. Er ist der Vizemeister der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers 2021 und kann dich perfekt in die Craftbeer-Welt einführen oder – wenn du bereits Craftbeer-Kenner bist – wird dir neue, spannende Biere vorstellen und dich mit Detailwissen zu allen Fragen der Bierwelt versorgen.

Termine, Anmeldung und weitere Informationen auf unserer Website unter zu Hause-aachen.de/craftbeer-tastings



Biere aus der Flasche

Pilsener

0,33

Lammsbräu Pils **glutenfrei**

4,50

Pilsener | 4,7% Vol. | **Bio**

Untergäriger Genuss mit ausgeprägter Hopfennote, einem aromatischen, mildherben Geschmack und typischem Geruch.



Waldhaus Diplom-Pils

3,90

Pilsener | 4,9% Vol.

Eine feine Bittere und intensive Hopfennoten durch die Dolden aus Tettnang, Spalt und Hallertau

Lager & Märzen

Augustiner Helles

5,20

Helles Lagerbier | 5,2% Vol.

Ein besonders mildes, spritziges, lange gelagertes und sehr erfrischendes helles Lager.

Hertl Braumanufaktur Muttis Sonnenschein

5,50

Helles Lagerbier | 4,9% Vol.

Ein typisches Helles mit fränkischem Charme, sonnigem Gemüt und süffigem Charakter.

Störtebeker Baltik-Lager **feinmalzig-mild**

5,40

Märzen | 5,5% Vol. | **Bio**

Ein unfiltriertes, bernsteinfarbenes Lagerbier mit malzigen, fast karamellartigen Aromen und einer leichten Hopfennote

Kölsch, Alt & Öcher Trubbel

0,33

Schreckenskammer Kölsch

3,50

Kölsch | 5,0% Vol.

Floral-hopfiges Kölsch. Getreidig und leicht malzig. Solider Körper, sehr süffig.

Schlüssel Alt

4,90

Altbier | 5,0% Vol.

Ein vollmundiger Körper mit feinem Hopfenaroma. Die Hopfenbittere ist mit einer leichten, malzigen Süße harmonisch ausbalanciert. Zum Schluss hin sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar.

Bahkauv Brew The Beast from the Sewer

6,90

Öcher Trubbel | 5,2% Vol. | 35 IBU | Hopfen: Magnum, Saphir, Perle

Ein leichtes, obergäriges Bier mit schlankem Weizen- und Gerstenmalzkörper. Feine Herbe und fruchtig-würzige Hopfennote.

Land- & Kellerbiere

0,33

Eifeler Landbier

3,80

Landbier, Kellerbier | 5,1% Vol.

Hertl Braumanufaktur Opas Liebling

0,5

5,50

Kellerbier | 4,8% Vol.

Karamell und ofenfrischer Brotkruste. Süffige Komposition aus weichem Malz, blumigem Hopfen, feiner Fruchtigkeit und schöner Bittere.

Biere aus der Flasche

Weizen

0,5

Familienbrauerei Jacob Hefeweizen Naturtrüb

5,20

Weizenbier | 5,3% Vol.

Ausgewogene feine Bananen-, Nelken- und Hefearomen treffen auf eine milde Hopfenbittere. Die anregend prickelnde Kohlensäure sorgt für die typische Spritzigkeit.

Störtebeker Roggenweizen

5,20

Weizenbier | 5,4% Vol. | Bio

Auf Grundlage von Biscuit entfalten sich die Aromen aus Holztönen und Vanille, Banane, roten Früchte und etwas Gewürznelke zu einem vollmundig-würzigen Geschmack.

Belgische Biere

0,33

Die kleine, belgische Brauerei Grain d'Orge liegt nur eine knappe halbe Autostunde vom zuhause entfernt in Hombourg. Das sympathische Team braut eine ganze Reihe verschiedener belgischer Biere. Wir haben zunächst Mal das Blond (Brice) und Bruin (Joup) auf die Karte genommen, werden uns aber nach und nach noch durch die anderen Biere der Brauerei probieren.

Grain d'Orge Brice

6,50

Belgian Strong Ale, Blonde Ale | 6,8% Vol. | 22 IBU

Koriander und Hopfen

Grain d'Orge Joup

6,50

Belgian Strong Ale, Brown Ale | 6,5% Vol. | 20 IBUs

Karamell und Kaffee

Die Brauerei Rodenbach liegt im Westen Belgiens zwischen Brügge und Lille. „We are not for everyone. But we might be for you.“ lautet ihr Motto, und das trifft es ziemlich gut. Die Sauerbiere sind tatsächlich nichts für Jeden, aber wer sie zu schätzen weiß, bekommt mit dem Rodenbach Alexander das spannendste und komplexeste Bier, das wir auf der Karte haben.

Rodenbach Alexander

8,90

Flämisches Rotbier | 5,6% Vol.

Fruchtig-süße Kirscharomen und warme Kandisnoten, die durch die Fasslagerung von holzigen Nuancen komplettiert werden.

Biere aus der Flasche

Pale Ale

0,33

Bahkauv Brew The Great Abul Abbas

6,90

Pale Ale | 5,2% Vol. | 35 IBU | Hopfen: Magnum, Amarillo, Simcoe, Cascade

Schlank, fruchtig, würzig. Ein feines, goldgelbes Pale Ale mit hellem, feinporigem Schaum. Zopfige Zitrus- und Orangennoten, unterstützt durch eine feinwürzige Komponente.

0,5

Störtebeker Atlantik-Ale **stürmisch-frisch-herb**

6,40

Pale Ale | 5,1% Vol.

Die kalte Hopfung mit den Sorten Perle, Amarillo, Cascade und Citra bringt ein Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit sowie Melone und die kräftige Herbe hervor.

New England & Hazy IPA

0,33

Bahkauv Brew The Devil and the Maid

6,66

NEIPA | 6,5% Vol. | 70 IBU | Hopfen: Magnum, Mosaic, Cascade, Citra, Simcoe

Fruchtig, bitter, hopfenbetont. Fermentiert mit norwegischer Kveik-Hefe, vollgepackt mit vier Aromahopfensorten für ausgeprägte Noten von Blutorange und Citrus.

0,355

Sierra Nevada Hazy Little Thing

7,90

Hazy IPA | 6,7% Vol. | 35 IBU

Fruchtiger Hopfen und seidige Malz treffen im Hazy Little Thing aufeinander. Volle Frucht, eine moderate Bitterkeit und ein sanftes Finish.

IPA

0,33

Riedenburger Dolden Sud

6,40

IPA | 6,5% Vol. | 55 IBU | **Bio**

Fruchtig-frisches IPA, naturtrüb, gebraut mit vier verschiedenen Hopfensorten.

0,355

Sierra Nevada Torpedo Extra IPA

8,40

IPA Westcoast Style | 7,2% Vol. | 65 IBU

Komplexe Aromen nach Südfrüchten. Extrem bitter. Leicht trocken.

0,33

Rügener Inselbrauerei East Coast IPA

8,90

IPA | 5,6% Vol.

Bernsteinfarben. Duft nach Zitrus und Beeren. Süffig-würzig mit Aromen von Grapefruit und roten Beeren. Dazu angenehm bitter.

0,5

Störtebeker Pazifik-Ale **tropisch-fruchtig**

7,40

IPA | 6,5% Vol.

Malze Helle Gerstenmalze sorgen für eine leuchtend goldene Farbe und einen schlanken, trockenen Trunk. **Gärung** Warme Gärung verleiht die spritzige Kohlensäure. **Hopfen** Großzügige Gaben der Hopfensorten Comet, Mosaic, Citra und Topaz von drei verschiedenen Kontinenten lassen ein Duftspiel von Mango, Ananas und Zitrusfrüchten entstehen.

Biere aus der Flasche

Champagner Ale

0,33

Rügener Inselbrauerei Insel Kreide

8,90

Bière Brut, Champagner Ale | 5,6% Vol.

Zart-fruchtiger Duft nach hellen Weintrauben und Birne. Feinperlig, subtil prickelnd, mit dezentem Säurespiel und trockenem Finish.

Sauer- & Witbiere

0,33

Duchesse du Bourgogne

6,90

westflämisches Rotbraun oder Oude Bruin | 6,2% Vol. | 11 IBU

Spritzig perlendes säuerlich fruchtiges belgisches Bier mit Noten roter Trauben, getrockneter dunkler Früchte und würzigen Eichenholzes. Die feine Säure verleiht ihm die Leichtigkeit eines Cidres. Karamell und Apfel runden es elegant ab.

Berliner Kindl Weisse „Champagner des Nordens“

3,70

Sauerbier | 3,0% Vol.

Charakteristisch hefetrüb und fein prickelnd, dabei herrlich frisch und nur ganz leicht gehopft - ein Sauerbier auf Weizenbasis aus Berlin.

0,5

Störtebeker Sommer-Wit spritzig-aromatisch

6,40

Belgisches Witbier | 4,7% Vol. | Bio

Malze Weizen und Haferflocken verleihen dem Bier das leichte, cremige Mundgefühl und den vollen Körper. Gärung Übersee-Gewürze und die warme Gärung sorgen für fruchtig-würzige Aromen nach Koriander und Pfeffer sowie die sommerlich spritzige Kohlensäure. Hopfen Milde Hopfung unterstreicht die Frucht- und Gewürznoten.

Rotbier

0,33

Quartiermeister Rotbier

5,40

Rotbier | 5,2% Vol. | Bio

Schwarz- & Starkbiere

0,5

Störtebeker Schwarzbier samtweich-röstig

5,40

Schwarzbier | 5,0% Vol.

Eine naturbelassene, untergärige Brauspezialität mit feinem Röstgeschmack und nur mild gehopft.

Störtebeker Stark-Bier malzig-röstig

6,40

Starkbier | 7,5% Vol. | Bio

Ein klassisches tiefschwarzes, herbes Winterbier, dass durch die Verwendung spezieller Malze an Bitterschokolade und Kaffee erinnert.

Biere aus der Flasche

Porter & Stouts

Störtebeker Hanse-Porter **caramelig-malzig** 0,5 5,40
Porter | 4,0% Vol.

Eine kräftige Mahagonifarbe, ein haselnussbrauner Schaum und ein malzig-süßer Charakter. Eben ein typisches Ostsee-Porter – naturbelassen, untergärig, hanseatisch.

Samuel Smith Organic Chocolate Stout 0,355 7,40
Sweet Chocolate Stout | 5,0% Vol. | wenig IBU | **Bio**

Tief-schwarz. Malzig-süß. Cremig-schokoladig. Komplex.

Strong Ale 0,5

Störtebeker Scotch-Ale **torfig-malzig** 7,40
Strong Ale | 9,0% Vol.

Malze Britisches Whiskymalz gedarrt über schottischem Torf sorgt für torfig-rauchige Aromen. Karamellmalz bildet die satte Bernsteinfarbe und den starken Körper. **Gärung** Warme Vergärung obergäriger Ale-Hefe lässt ein komplexes Aromaspektrum und die kräftigen 9% Alkohol entstehen. **Hopfen** Leichte Hopfung mit der Sorte Tradition bringt eine dezente aromatische Herbe, die den torfigen Charakter unterstreicht.

Bockbiere 0,5

Hertl Braumanufaktur Omas Betthupferl 5,90
Bockbier | 6,5% Vol.

Kupferfarben mit leicht getönter Krone. Geröstetes Brot und süßes Karamellmalz. Etwas Honig, Waldbeeren und ein Hauch zitrusfrischen Hopfens in der Nase. Im Mund karamellisiertes Getreide, kräutriger Hopfen, sanft bittere Orangenmarmelade und süßer Hefezopf. Ausklang mit hopfiger Herbe und trockenen Kräuternoten.

Störtebeker Nordik-Porter **feinherb-schokoladig** 7,40
Eisbock | 9,1% Vol. | **Bio**

Malze Röst- und dunkle Braumalze lassen die tiefschwarze Farbe entstehen und sorgen für unglaublich cremige Bitterschokolade- und Espressonoten. Aromen von Dörrobst und dunklen Beeren setzen einen fruchtigen Akzent. **Gärung** Kalte Vergärung untergäriger Hefe sorgt für eine fein eingebundene Kohlensäure und den cremigen, nougat-farbenen Schaum. **Hopfen** Die moderate Hopfung lässt den kräftigen Malzaromen die volle Entfaltung.

Schneider Weisse TAP09 Aventinus Eisbock 0,33 8,90
Eisbock | 12% Vol. | 15IBU

Ein mahagonifarbener, fast schwarzer Eisbock. Eisgereift, mit weichem, elegantem Körper, dabei kräftig-intensiv. Würzige Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan.

Biere aus der Flasche

Bunt gemischt	0,33
Berliner Kindl Weisse mit Schuss	4,20
Weißbier-Mischgetränk 3,0% Vol.	
Himbeere oder Waldmeister	0,4
Alt-Schuss Diebels Alt mit Malzbier	4,80
Altbier-Mischgetränk 4,1% Vol.	
Der Vorläufer des Krefelders mit Malzbier statt Cola	
Krefelder Diebels Alt mit Cola	4,80
Altbier-Mischgetränk 4,1% Vol.	
Ein klassisches, regionales Biermischgetränk aus Altbier und Cola.	
	0,5
Bananen-/ Kirschweizen	5,50
Weizenbier-Mischgetränk	
Jacob Weizen naturtrüb mit Bananen- oder Kirschsafft	
Colaweizen/ „Russ“	5,50
Weizenbier-Mischgetränk	
Jacob Weizen naturtrüb mit Cola oder Zitronenlimonade	

Biere aus der Flasche alkoholfrei

Bunt gemischt alkoholfrei		0,4
Radler	alkoholfreies Pils mit Zitronenlimo	4,80
Alster	alkoholfreies Pils mit Orangenlimo	4,80
Schuss	alkoholfreies Pils mit Malzbier	4,80
Drecksack	alkoholfreies Pils mit Cola	4,80
Wir nehmen für die alkoholfreien Pils-Mischgetränke das alkoholfreie Pils von Bahkav Brew (< 0,5% Vol.). Auf Wunsch machen wir dir dein Mischgetränk auch mit Bitburger 0,0 herb.		
		0,5
Bananen-/ Kirschweizen		5,50
Weizenbier-Mischgetränk alkoholfrei (< 0,5% Vol.)		
Franziskaner naturtrüb alkoholfrei mit Bananen- oder Kirschsafft		
Colaweizen/ „Russ“		5,50
Weizenbier-Mischgetränk alkoholfrei (< 0,5% Vol.)		
Franziskaner naturtrüb alkoholfrei mit Cola oder Zitronenlimonade		

Biere aus der Flasche **alkoholfrei**

	0,33		0,5
Bahkauv Brew Pils	3,90	Franziskaner Weizen	5,20
Pilsener alkoholfrei (< 0,5% Vol.) Bio		Weizenbier alkoholfrei (< 0,5% Vol.)	
		Ein naturtrübes Weissbier mit vollmundig-würzigem Geschmack. Diese alkoholfreie Variante passt perfekt zu jeder Auszeit.	
Bitburger Pils 0,0% Herb	3,90		
Pilsener alkoholfrei (0,0% Vol.)			
Störtebeker Frei Bier	3,90	Störtebeker Bernsteinweizen	5,20
Kellerbier alkoholfrei (< 0,5% Vol.) Bio		Weizenbier alkoholfrei (< 0,5% Vol.) Bio	
Ein naturbelassenes, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Als naturbelassenes, unfiltriertes Bier lässt es sich dem Bierstil <i>Kellerbier</i> zuordnen. < 0,5%		Süffig und perfekt für den Genuss zwischendurch oder als Erfrischung an heißen Tagen.	
Störtebeker Atlantik Ale	3,90	Lammsbräu Dunkle Weiße	5,20
Pale Ale alkoholfrei (< 0,5% Vol.)		Dunkles Weizenbier alkoholfrei (< 0,5% Vol.) Bio	
Die erfrischende Herbe der Pilsener-Biere vereint mit der leichten Fruchtsüße von Weizenbieren und den kräftigen Zitrusnoten eines Pale Ales. Eine außergewöhnliche Geschmacks- und Duftkombination. < 0,5%		Röstmalze, Karamell und Zartbitterschokolade	
Riedenburger Dolden Null	6,40		
India Pale Ale alkoholfrei (< 0,5% Vol.) Bio			
Goldgelb und bedeckt von einem feinporigen Schaum präsentiert sich dieses alkoholfreie India Pale Ale (IPA) im Glas. Es duftet nach Zitrone und schmeckt leicht honigsüß und hopfig zugleich. Fünf verschiedene Sorten Bio-Hopfen verleihen diesem Craftbier eine angenehme Bittere. < 0,5%			

Weine, Sekt & Cider

Weine

	0,1	0,25	0,75
Grauburgunder	3,70	8,90	25,00
Trocken Deutschland Bio			
Blanc de Noir	3,90	9,50	27,00
Trocken Deutschland Bio			
Cielo e Terra Tre Passo Rosso	4,10	9,90	29,00
Trocken Italien Bio			
			0,2
Weißweinschorle Bio			4,70

Sekt

	0,1	0,75
Bernard-Massard Sekt (Glas/Flasche)	4,90	32,90
Riesling, trocken, klassische Flaschenreifung		

Alle deutschen Weine bekommen wir vom Weingut Bäder aus Rheinhessen. Sie sind **Bioland**-Zertifiziert.



Den italienischen Rotwein und den Bernard-Massard-Sekt beziehen wir über das Weinhaus Lesmeister in der Pontstraße.

Cider

	0,33
Elbler Cider Ebbe (Flasche)	5,90
Teilvergoren lieblich-mild 2,5 % Vol. Bio vegan	
Elbler Cider Flut (Flasche)	5,90
Endvergoren fruchtig-trocken 5,0 % Vol. Bio vegan	
Elbler Cider Boje (Flasche)	5,90
Frische Äpfel und fruchtige Brombeere mild-herb 4,0 % Vol. Bio vegan	

Natürliche Cider gewonnen aus Äpfeln aus dem „Alten Land“ bei Hamburg.

„100% Bio ohne Pestizide und am liebsten direkt von den familiengeführten Partnerhöfen. Möglichst kurze Produktionswege, eine Abfüllung in Pfandflaschen und die Verwendung eines aus recycelten Materialien hergestellten Gemeinschaftskasten [...].“
elber.de

Alkoholfreie Getränke

Säfte & Saftschorlen

	0,2	0,3	0,4	0,5
Apfelsaft	2,50	3,70	4,80	5,90
naturtrüber Direktsaft von Streuobstwiesen Bio				

Orangensaft	2,50	3,70	4,80	5,90
Fairtrade und aus ökologischem Landbau Bio				

Apfel-Mango-Saft	2,50	3,70	4,80	5,90
Biologische Station Fair gehandelt 100% Direktsaft Bio				

Äpfel von Streuobstwiesen aus der Region Aachen und Mangos aus naturnaher Bewirtschaftung philippinischer Kleinbauern.

Weitere Säfte & Nektare	2,30	3,40	4,50	5,60
Ananassaft Bananennektar Cranberry- Kirschnektar Rhabarbernektar Mangonektar Maracujanektar				

Saftschorle	2,30	3,40	4,50	5,60
Alle Säfte mischen wir dir gerne auch als erfrischende Saftschorle im Verhältnis ca. 2:1 (Wasser zu Saft).				

			0,2	
Tomatensaft (Flasche)			2,50	

Eistees

	0,33
ChariTea Red (Flasche)	4,90
Rooibos-Tee mit Passionsfrucht Bio Fairtrade	

ChariTea Mate (Flasche)	4,90
Mate-Tee mit Zitrone, Orange - und viel Koffein Bio Fairtrade	

	0,5
Selbstgemachter Eistee	5,90

Wähle einen Tee aus unserer Teekarte auf den Seiten 15 und 16 und wir machen dir daraus einen großartigen Krug erfrischenden Eistees mit einem Schuss Zitronensaft und ganz wenig Zucker (ca. 2,5g/100ml). Auf Wunsch auch komplett ohne Zucker.

Beliebte Sorten

Fruchtwucht: fruchtig :-)

Schwarzer Darjeeling: der typische Eistee mit Zitrone

Frische Brise: exotisch

Ingwer-Fresh: würzig

Pfefferminze: erfrischend

Wir gießen den Tee immer frisch auf, daher kann es bei Tees, die länger ziehen müssen, zu etwas Wartezeit kommen. Es lohnt sich aber.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

	0,25	0,75
Gerolsteiner Mineralwasser (Flasche)	2,50	6,50
Sprudel Naturell		

Limonaden

	0,2	0,3	0,4	0,5
Sinalco	2,30	3,40	4,50	5,60
Cola Cola Zero Orange Zitrone				
				0,2
Schweppes (Flasche)				3,40
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water				
Thomas Henry (Flasche)				3,40
Tonic Water				
Fevertree (Flasche)				4,90
Indian Tonic Water Mediterranean Tonic Water				

Limonaden

	0,33
Bionade (Flasche) Bio	3,60
Holunder Ingwer-Orange Kräuter	
Gaffels Fassbrause (Flasche)	3,60
Zitrone Orange	
Club Mate (Flasche)	3,90
Premium Cola (Flasche)	3,90
Die Cola des Premium-Kollektivs, die seit 2001 erfolgreich ein “faïres, ökologisches und sozial tragfähiges Wirtschaftsmodell vorleben”.	
Mehr dazu unter premium-kollektiv.de	
Fritz Anjola (Flasche) Bio Vegan	4,20
Ananas & Limette	
	0,25
Red Bull (Dose)	5,90

Alkoholfreie Getränke

Limonaden

	0,33
Wostok Tannenwald (Flasche)	4,90
Taigawurzel, Fichtennadelöl, Eukalyptus und ein Hauch Kardamom	
Wostok Birne-Rosmarin (Flasche)	4,90
Birnensaft und dezent-herber Rosmarin Bio	
Wostok Pflaume-Kardamom (Flasche)	4,90
Heimische Pflaumen kombiniert mit exotischem Kardamom Bio	
Wostok Dattel-Granatapfel (Flasche)	4,90
Granatäpfel, Datteln, weißer Tee und Anis. Fruchtig-süß, würzig-aromatisch	
Wostok Blaubeere-Salbei (Flasche)	4,90
Fruchtige Säure gepaart mit der Würze und der leichten Bitterkeit des Salbeis Bio	
Wostok Zitrone-Minze (Flasche)	4,90
Anregender Zitronengeschmack und die kühlende Wirkung der Pfefferminze - eine Limo, die dich in Mittelmeer-Urlaubsstimmung versetzt Bio	
1973 in Moskau als Antwort auf die Coca Cola und unter dem Namen Baikal unter die Genossen gebracht, verschwindet die Sowjet-Limonade nach dem Fall der Mauer. 2009 wird die Brause nach leicht verändertem Originalrezept in Berlin-Kreuzberg wieder ins Leben gerufen und hört seitdem auf den Namen Wostok – der Osten.	
Über die Jahre haben sich viele weitere, abwechslungsreiche Sorten hinzugesellt.	

Limonaden

	0,33
Voelkel Bio-Zisch Matcha (Flasche)	4,50
Bio	
Matcha ist eine der ältesten Teesorten Japans. Fein zermahlene Teeblätter sorgen in der Limonade für die kräftige Farbe und den einzigartigen Geschmack. Matcha gilt als belebend, ausgleichend und antioxidativ.	
	0,33
Lemonaid Limette (Flasche)	4,90
Limonade aus dem reinen Saft der Limette Bio Fairtrade	
Lemonaid Maracuja (Flasche)	4,90
Passionsfrucht-Limonade mit einem Schuss Limette und Mango Bio Fairtrade	
Lemonaid Blutorange (Flasche)	4,90
mit Grapefruit, Orange, Zitrone und einem Schuss Kirschsafft Bio Fairtrade	
Trinken hilft. Unter diesem Motto werden die erzielten Überschüsse aus dem Verkauf von Lemonaid und Charitea in soziale Projekte auf der ganzen Welt investiert. Primär in den Regionen, aus denen der Lemonaid & Charitea e.V. die Rohstoffe für seine Limonaden und Eistees erhält. Mit jeder verkauften Flasche unterstützt du somit den fairen Handel und sorgst für ein bisschen mehr soziale Gerechtigkeit.	
Mehr Informationen erhältst du unter WWW.LEMONAID-CHARITEA-EV.ORG	

Kaffee & Espresso

Caffe Crema / Caffe Americano	2,70
Espresso	2,70
Espresso Doppio	3,50
Espresso Macchiato	3,20
Cappuccino	3,70
Kräftiger Espresso mit heißer Milch und cremigen Milchschaum	
Doppioccino	4,50
Der starke Verwandte des Cappuccino mit doppeltem Espresso	
Milchkaffee	4,30
Kaffee und aufgeschäumte Milch in einer großen Tasse	
Latte Macchiato	4,30
Milch, Espresso und Milchschaum im Glas geschichtet	
Eiskaffee	4,30
Milch, Espresso und Eiswürfel, mit 1cl Zuckersirup	
Eiskaffee „Hellwach“	5,10
Milch, Doppelter Espresso und Eiswürfel, mit 1cl Zuckersirup	

Kakao, Heiße Zitrone & Co.

Warmer Kakao ohne Sahne	4,30
Warmer Kakao mit Sahne	5,10
Moccaccino ohne Sahne	5,10
Eine große Tasse Kakao mit einem kräftigen Espresso	
Moccaccino mit Sahne	5,90
Eine große Tasse Kakao mit einem kräftigen Espresso und Sahne	
Heiße Milch /Heiße Milch mit Honig	3,50
Heiße Zitrone	3,50
frisch gepresster Zitronensaft mit heißem Wasser	
Heißer Apfel	3,90
heißer, naturtrüber Apfelsaft von Streuobstwiesen mit einer Stange Zimt	

Kuhmilch oder Hafermilch

Standardmäßig werden die Heißgetränke mit Milch bei uns mit Bio-Kuhmilch von Berchtesgadener Land zubereitet.

Alle Getränke mit Milch bekommst du auf Wunsch aber auch gerne mit dem Bio-Barrista Hafer Drink von Provamel ohne Soja-Anteil und ohne Aufpreis.

Heißgetränke

Heiß mit Alkohol

Tote Tante / mit Sahne 5,80 / 6,60

Warmer Kakao mit einem ordentlichen Schuss Pott Rum 54%.
Wahlweise mit Sahne.

Grog 5,80

Pott Rum 54%, frisch gepresster Zitronensaft,
Zuckersirup und heißes Wasser

Irish Coffee 6,90

Tullamore Dew Irish Whisky, Kaffee, Zuckersirup und Sahne

Winzer-Glühwein rot 3,90

Während der Wintersaison

Stroh Jagertee 4,70

Jagertee ist eine typische österreichische Spezialität von Stroh,
basierend auf einem alten Rezept aus dem Jahr 1864.
Für jede(n), die/der sich die Almhütte ins zuhause holen möchte.

Tee

Schwarz, grün, weiß und Roibos

Schwarzer Darjeeling ** 3,50

Second Flush aus dem Garten Chambong - Zarter, blumiger Schwarztee

Ostfriesenmischung * 3,50

Kräftig, malzig, feinherb. Mit Milch und Kandis

Nilgiri Earl Grey * 3,50

Aromatisch, frisch, lebhaft. Mit natürlichem Bergamottöl.

Grüntee Darjeeling ** 3,50

aus dem Garten Pussimbing - Sehr ausgewogener Grüntee

Grüntee Jasmin * 3,50

Feiner, wunderbar weicher und duftiger Jasmin-Tee

Weißer Tee „Pai Mu Tan“ * 3,50

Zart, edel, keine Bitterstoffe

Rooibos naturel * 3,50

Mild, aromatisch

Mit einem * gekennzeichnete Tees sind Fairtrade-Produkte von contigo

Mit zwei ** gekennzeichnete Tees beziehen wir über die Teekampagne

Tee

Einfach & Frisch

Pfefferminze, Kamille, Fenchel oder Verbene 3,50

Frische Minze oder Frischer Ingwer 3,90

Chai-Tees

Balance-Chai mit Milch 3,90

Chai mit Rosenblättern, Kardamom und Süßholz. Wird mit aufgeschäumter Milch serviert.

Black Chai Marsala * mit Milch 3,90

Weicher milder Schwarztee, verfeinert mit Gewürzen wie Zimtstückchen, Kardamom, Pfeffer, Nelken und Ingwer. Wird mit aufgeschäumter Milch serviert.

Bunte Mischungen

Frische Brise 3,50

Rotbusch, Birnenstücke, Sultana Rosinen, Karotten- & Dattelstücke, Hagebuttenschalen, Zitronengras, Malvenblüten, natürliches Aroma

zuhaus-Teemischung 3,50

Roibos, Ananaswürfel, Apfelstücke, Zitronengranulat, rote Johannesbeere, Aroma

Bunte Mischungen

Zimt-Pflaume 3,50

Hagebutte, Apfelstücke, Hibiskus, Zimtstücke, Kokosflocken, Rosinen, Aroma und Malvenblüten

Fruchtwucht 3,50

Apfelstücke, Hibiskus, Lemongras, Orangenecke, Orangenschalen, Aroma, Erdbeerstücke und Calciumlactat

Ingwer-Fresh 3,50

Lemongras, Süßholzwurzel, Ingwerstücke, Pfefferminze, Zitronenschalen und schwarze Pfefferkörner

Aachener Denker-Tee 3,50

Lemongras, Eisenkraut, Distelblüten, Sonnenblumenblüten und Rooibos

Terra The – Tuls Ingwer Orange 3,50

Tulsikraut (indisches Basilikum), Apfelstücke, Grüner Rooibos, Ingwerstücke, rosa Pfeffer, Kardamom, Zimtrinde, Orangenschalen und Aroma

Kräutergarten 3,50

Erdbeerblätter, Melisse, Minze, Kamille, Johannisbeerblätter, Orangenblüten, Rosenblüten, Heidekraut und Lavendel serviert

Gin & Tonic

4cl Gin im Longdrinkglas
mit Schweppes Tonic Water aufgefüllt.

4cl Gin im Tumbler auf Rieseneiswürfel.
Das angegebene Tonic Water wird als Fläschchen dazu gereicht.

Tanqueray London Dry Gin & Tonic

Schweppes Tonic Water, *Zitrone*

6,90

Saffron Gin & Tonic

Thomas Henry Tonic Water, *Orange*

10,00

Beefeater Gin & Tonic

Schweppes Tonic Water, *Limette*

6,90

Albert Michler's Green Gin & Tonic

Thomas Henry Tonic Water, *Gurke, Pfeffer*

10,00

Beefeater 0,0 Gin & Tonic **alkoholfrei**

Schweppes Tonic Water, *Limette*

6,90

Tanqueray No. Ten Gin & Tonic

Thomas Henry Tonic Water, *Orange*

10,00

Pink 47 Gin & Tonic

Schweppes Tonic Water, *Grapefruit*

7,40

°474 - Charlies Dry Gin & Tonic

Schweppes Dry Tonic Water, *Zitrone*

10,00

Bombay Sapphire Gin & Tonic

Schweppes Tonic Water, *Zitrone*

7,90

Tanqueray Rangpur Gin & Tonic

Fever Tree Indian Tonic Water, *Limette*

11,00

The Duke Munich Dry Gin & Tonic

Thomas Henry Tonic Water, *Orange*

11,00

Gin & Tonic

4cl Gin im Tumbler auf Rieseneiswürfel. Das angegebene Tonic Water wird als Fläschchen dazu gereicht.

Citadelle Gin & Tonic Fever Tree Indian Tonic Water, <i>Limette</i>	11,00	Gin Mare Gin & Tonic Fever Tree Mediterranean Tonic Water, <i>Lorbeerblatt</i>	14,00
G'Vine Floraison Gin & Tonic Fever Tree Indian Tonic Water, <i>keine Deko</i>	11,00	Monkey 47 Gin & Tonic Thomas Henry Tonic Water, <i>Zitrone</i>	14,00
Brockmans Gin & Tonic Fever Tree Indian Tonic Water, <i>Beeren</i>	12,00	Elephant London Dry Gin & Tonic Fever Tree Mediterranean Tonic Water, <i>Apfelscheibe</i>	14,00
The Botanist Islay Dry Gin & Tonic Fever Tree Indian Tonic Water, <i>Zitrone</i>	13,00	Cocky Barrista Gin & Tonic <i>solange der Vorrat reicht</i> Kaffee-Gin wahlweise mit Thomas Henry Botanical Tonic Water: spannende Kombination aus Kaffee und Frucht. Polarisiert. ... Thomas Henry Dry Tonic Water: ausgewogene Kombination, die dem KaffeeGIN genug Platz lässt	13,00
Bobby's Gin & Tonic Fever Tree Indian Tonic Water, <i>Zitrone</i>	13,00		
Gin Knopf Gin & Tonic Schweppes Dry Tonic Water, <i>Orangenzeste</i>	14,00	Ferdinand's Saar Dry Gin & Tonic Schweppes Dry Tonic Water, <i>Zitronenzeste</i>	13,00

Longdrinks

Wir bereiten alle Longdrinks mit 4cl der jeweiligen Spirituose zu

Wodka Lemon / Wodka Cranberry / Wodka-O

Wodka mit Bitter Lemon / Cranberrynektar / Orangensaft

6,90

Amaretto Apfelsaft

Disaronno Amaretto mit Apfelsaft

7,40

Wodka Red Bull / Wodka Mate

Wodka und eine Dose Red Bull / eine Flasche Club Mate

8,90

Campari Orange

7,40

Rum Cola / Captain Cola

Havanna Club 3 Jahre / Captain Morgan Old Spiced Rum mit Cola

6,90

43er mit Milch

7,40

Comfort Cola / Comfort Ginger

Southern Comfort mit Cola / mit Ginger Ale

7,40

Wild Lillet

Lillet Blanc Aperitiv mit Schweppes Russian Wild Berry

6,90

Whiskey Cola

Four Roses Bourbon mit Cola

7,40

Zubrówka Apfel

Vodka Zubrówka (original polnischer Bisongraswodka) mit Apfelsaft

6,90

Jacky Cola

Jack Daniels Old No. 7 mit Cola

8,40

Batida-Kirsch

Batida de Coco mit Kirschsafte

6,90

Safari-Orange

Safari Fruchtlkör mit Orangensaft

6,90

Mules

Monschau Mule 7,40

Hüllenkremer Els, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, *Limette*

Moscow Mule 7,90

Żołądkowa Gorzka Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, *Limette*

Munich Mule 10,00

The Duke Munich Dry Gin, Thomas Henry Spicy Ginger,
Limettensaft, *Gurkenscheiben*

Mezcal Mule 12,00

San Cozme Mezcal, Thomas Henry Spicy Ginger,
Limettensaft, *Gurkenscheiben, im Silberbecher*

Highballs

London Buck 7,90

Beefeater London Dry Gin, Ginger Ale, Zitronensaft, *Zitrone*

Americano 7,90

Campari, Antica Formula Carpano Wermuth,
Mineralwasser, *Orangenzeste*

Dark & Stormy 10,00

Gosling's Black Seal Rum 80 Proof, Thomas Henry Spicy Ginger,
Limettensaft, *Limette*

Rum-Cocktails

Cuba Libre	9,00
------------	------

Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Coca Cola

Mojito	12,00
--------	-------

J. Wray Silver Jamaica Rum, Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze, Mineralwasser

Matteo	12,00
--------	-------

Die Mojito-Variante unseres Stammgastes Matteo, 2025
Kalembu Mamajuana, Limettensaft, Ahornsirup, frische Minze, Mineralwasser

Daiquiri	14,00
----------	-------

Veritas Blended Rum Jamaica & Barbados, Limettensaft, Zuckersirup

Millionaire No. 1	13,00
-------------------	-------

Appleton Estate 12 Jahre Rare Cask, Hayman's Sloe Gin, Marie Brizard Apricot Brandy, Limettensaft, d'arbo Granatapfelsirup

Mai Tai	15,00
---------	-------

Smith & Cross Pure Pot Still Traditional Jamaica Rum Navy Strength, J. Wray & Nephew White Overproof Rum, Limettensaft, Meneau Orgeat, Pierre Ferrand Dry Curacao, *Limette, Minzzweige*

Ein sehr kräftiger Cocktail mit zwei potenten Jamaika-Rums.

Whiskey-Cocktails

Old Fashioned	10,00
---------------	-------

Buffalo Trace Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters, *Orangenzeste*

Rusty Nail	11,00
------------	-------

Johnny Walker Black Label 12 Jahre Blended Scotch, Drambuie

Manhattan	15,00
-----------	-------

Rittenhouse Rye 100 Proof, Antica Formula Carpano Wermut, Angostura Bitters, *Maraschinokirsche*

Whiskey Sour	14,00
--------------	-------

Buffalo Trace Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba
Reverse Dry Shake

New York Sour	14,00
---------------	-------

Wild Turkey 101 Rye Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Rotwein-Float

London Sour	14,00
-------------	-------

Laphroaig 10 Jahre, Zitronensaft, Orangensaft, Meneau Orgeat

Gin-Cocktails

Gin Fizz 10,00

Tanqueray London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser

Richmond Gimlet 13,00

Tanqueray London Dry Gin, Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze

Orange Gimlet 15,00

Dario, Café & Bar zuhause, 2025

Gin Knopf Gin, Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze, Orangenzeste

Gin Basil Smash 14,00

Joerg Meyer, Hamburg, 2008

Tanqueray London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum

Tom Collins 11,00

Haymans Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser

Martini 14,00

Tanqueray No. Ten London Dry Gin, Dolin Dry Vermouth, Orange Bitters, *Olive*

Ford Cocktail Martini-Variation 13,00

Haymans Old Tom Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, DOM Bénédictine, Orange Bitters

Negroni...ish

Negroni 10,00

Tanqueray London Dry Gin, Campari, Antica Formula Carpano Wermuth, *Orangenzeste*

Negroni Sbagliato 10,00

Campari, Antica Formula Carpano, Sekt, *Orangenzeste*

Ransom Negroni 13,00

Ransom Old Tom Gin, Campari, Antica Formula Carpano Wermuth, *Orangenzeste*

Rote-Beete Negroni 13,00

Volker Seibert, Seiberts, Köln, 2017, in einer Variation von

Mischa Freymark und Stefan Wohnig, Café & Bar zuhause, Aachen

Plymouth Navy Strength Gin, Campari, Cocchi Vermouth di Torino,

Birkenhof Rote-Beete-Brand, *Zitronenzeste*

Kingston Negroni 13,00

Joaquín Simó, Death & Co, New York, 2009

in einer Variation von Anthony Schmidt, San Diego

Smith & Cross Traditional Jamaican Rum Navy Strength, Campari, Antica Formula Carpano Wermuth, Lustao Los Arcos Sherry, Kaffeebohnen, *Orangenzeste*

Margaritas

Margarita 13,00
Sierra Antiguo Plata Tequila 100% Agave, De Kuyper Triple Sec, Limettensaft

Tommy's Margarita *mit Mezcal* 15,00
Julio Bermejo, San Francisco, ca. 1987/88
Del Maguey Vida Mezcal 100% Agave, Agavendicksaft, Limettensaft

Sours

Ameretto Sour 12,00
Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

Aperol Sour 12,00
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Aquafaba

Pisco Sour 14,00
Pisco Alto del Carmen Reservado, Limettensaft, Zuckersirup, Aquafaba, Angostura Bitters

Negron 13,00
Ron Canaleiro, Honigsirup, Limettensaft, Basilikum

New Orleans Klassiker

Sazerac Rye 12,00
Wild Turkey 101 Rye Whiskey, Zuckersirup, Peychaud Bitters, Eichelberger Absinth 83,2

Sazerac 15,00
Pierre Ferrand Cognac 1840 Original Formula, Zuckersirup, Peychaud Bitters, Eichelberger Absinth 83,2

Vieux Carré 15,00
Rittenhouse 100 Proof Straight Rye Whiskey, Antica Formula Carpano Wermuth, Pierre Ferrand Cognac 1840 Formular, DOM Bénédictine, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters

La Louisiane 11,00
Rittenhouse 100 Proof Straight Rye Whiskey, DOM Bénédictine, Antica Formula Carpano Wermuth, Peychaud's Bitters, Eichelberger Absinth 83,2%, *Maraschinokirsche*

Creole Cocktail 15,00
Rittenhouse 100 Proof Straight Rye Whiskey, Antica Formula Carpano Wermuth, DOM Bénédictine, Picon Amer, Orange Bitters, *Zitronenzeste*

Klassiker

Corpse Reviver #2 12,00

Tanqueray London Dry Gin, De Kuyper Triple Sec,
Cocchi Americano Bianco, Zitronensaft,
Eichelberger Absinth 83,2

Last Word 14,00

Tanqueray Gin, Chartreuse Verte, Luxardo Maraschino,
Limettensaft, *Maraschinokirsche*

Aviation 12,00

Tanqueray London Dry Gin, Zitronensaft, Luxardo Maraschinolikör,
The Bitter Truth Violet Liqueur, *Maraschinokirsche*

Martinez Old Tom 13,00

Antica Formula Carpano Wermut, Haymans Old Tom Gin,
Luxardo Maraschino-Likör, Angostura Bitters, *Zitronenzeste*

Martinez Old Simon 14,00

Antica Formula Carpano Wermut, Rutte Old Simon Genever,
Luxardo Maraschino-Likör, Angostura Bitters, *Zitronenzeste*

Contemporary

Bitter Giuseppe 11,00

Stephen Cole, The Violet Hour, Chicago, 2007
Cynar, Antica Formula Carpano Wermuth, Zitronensaft,
Regan's Orange Bitters No. 6

Naked & Famous 15,00

Joaquín Simó, New York, 2011
Del Maguey Chichicapa Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, Limettensaft

Cosmopolitan 11,00

Cheryl Cook, Miami Beach, 1985 & Toby Cecchini, NY, Ende der 80er
Absolut Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Espresso Martini *Titos* 14,00

Dick Bradsell, Soho Brasserie, London, ca. 1983
Tito's Handmade Vodka, Mr. Black Kaffeeликör, Espresso,
Zuckersirup, *Kaffeebohnen*

Espresso Martini *Freimut* 16,00

Dick Bradsell, Soho Brasserie, London, ca. 1983
Freimut Roggenwodka, Mr. Black Kaffeeликör, Espresso,
Zuckersirup, *Kaffeebohnen*

Der Espresso Martini – ursprünglich passender *Vodka-Espresso* genannt – ist einer der Cocktails, wo der Spielraum hinsichtlich der gewählten Zutaten groß ist. Die beiden Rezepte oben sind bei uns im *zuhaus*e vor einiger Zeit entstanden. Wir haben verschiedene Wodkas und Kaffeeликöre probiert und dann in kleinen Schritten die Mengen der einzelnen Zutaten angepasst, bis wir mit dem Ergebnis zufrieden waren.

Crème-Cocktails

Brandy Alexander 11,00

Osborne Veterano Solera Reserva Brandy, Bols Crème de Cacao braun, Sahne, *Muskat*

White Russian 10,00

Wodka, Kahlúa Kaffeelikör, Sahne

Schwarzwälder Kers 15,00

Aljoscha Moretti und Marian Gadzewski, Le Lion, Hamburg, 2018
Rutte Old Simon Genever, Mozart Dark Chocolate,
Heering Cherry Liqueur, Cherry-Sahne

Wein- & Schaumwein Cocktails

Kir / Kir Royal 4,90 / 5,90

Weißwein, Crème de Cassis / Sekt, Crème de Cassis

Aperol Spritz 8,40

Aperol, Sekt, Mineralwasser

Sarti Spritz 8,40

Aperol, Sekt, Mineralwasser

Limoncello Spritz 8,90

Pallini Limoncello, Sekt, Mineralwasser

Herzhafte Cocktails

Bloody Mary 11,00

Wodka, Lea & Perrins Worcestershire Sauce, Tabasco,
Selleriesalz, Pfeffer, Zitronensaft, Tomatensaft, *Olive*

Punches

Long Island Iced Tea 12,00

Tanqueray London Dry Gin, Wodka, Plantation 3 Stars Rum,
El Jimador Tequila Blanco 100% Agave, De Kuyper Triple Sec,
Zitronensaft, Zuckersirup, Cola, *Zitronenscheibe*

Wermut-Cocktails

Schima Cinnamon 13,00

Mischa Freymark, Café & Bar zuhause, Aachen, ~2016
Chartreuse Verte, Antica Formula Carpano Wermuth, Limettensaft,
Zuckersirup, Eichelberger Absinth 83,2, Zimt, *Zimtstange*

Fruchtige Cocktails

Caipirinha – Batida de Limao 11,00

Velho Barreiro Cachaça Gold, eine Limette, Rohrzucker

Gedeckter Apfel 7,90

Żubrówka Vodka, Likör 43, naturtrüber Apfelsaft

Karin 10,00

Wodka, Limettensaft, Zuckersirup, Cranberrynektar

Sex on the beach 10,00

Wodka, Peppino Peach Pfirsichlikör, Cranberrynektar, Ananassaft

Tequila Sunrise 8,90

El Jimador Blanco Tequila 100% Agave, Orangensaft,
Grenadine-Sirup

Piña Colada 12,00

Plantation 3 Stars Rum, Ananassaft, Creme of Coconut

Swimming Pool 12,00

Wodka, J. Wray Silver Jamaica Rum, Bols Blue Curaçao,
Ananassaft, Tara Coco Cream of Coconut, Sahne

Alkoholfreie Cocktails

Basilikum-Tonic 5,90

Seses Zitrone-Basilikum, Schweppes Tonic Water, *Basilikumspitze*

Rhabarber Mojito 7,90

Rhabarbersaft, Limettensaft,
weißer Rohrzucker, Mineralwasser, frische Minze

Karins Kater 5,90

Cranberrysaft, Mineralwasser, Limettensaft, *Limette*

Ipanema 7,90

Maracujasaft, Limette, weißer Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale

Spicy Ipanema 7,90

Apfel-Mangosaft, Limette, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Spicy Ginger

Coconut Kiss 7,90

Ananassaft, Cream of Coconut, Grenadinesirup

Essen extern bestellen

Wir haben keine eigene Küche, kooperieren aber mit den benachbarten Restaurants. Und so funktioniert es:

1.) Wir bringen dir die Speisekarten an den Tisch

2.) Du bestellst bei unseren Kellner*innen

Für uns ist es kein Problem, wenn ihr an einem Tisch bei verschiedenen Restaurants bestellt. Das Essen wird dann aber nur in seltenen Fällen gleichzeitig kommen.

3.) Wir leiten deine Bestellung weiter

4.) Wir bringen dir das Essen an den Tisch

Bitte beachte den Hinweis zu den Lieferzeiten in der nächsten Spalte

5.) Du bezahlst das Essen bei unseren Kellner*innen

Das Essen wird immer direkt kassiert und kann nur bar bezahlt werden, da wir das Geld 1:1 an das Restaurant weiterreichen.

Wir bitten dich, das Geld möglichst schon bereitzuhalten, um den Bezahlvorgang zu beschleunigen.

Deine Getränke kannst du am Ende des Abends bezahlen - auch mit Karte. Die Barzahlung gilt nur für das Essen.

Stand: Mittwoch, 3. Dezember 2025 – Alle Preis in Euro

Öffnungszeiten & Lieferbedingungen

	Nanino (italienisch)	Piräus (griechisch)	Noorhajan (indisch)	Pfannenzauber (vegan)
Montag	17-0:30 Uhr	-	17-22 Uhr	17:30-21 Uhr
Dienstag	17-0:30 Uhr	12-22 Uhr	17-22 Uhr	
Mittwoch	17-0:30 Uhr	12-22 Uhr	-	
Donnerstag	17-0:30 Uhr	12-22 Uhr	17-22 Uhr	17:30-21 Uhr
Freitag	17-0:30 Uhr	12-22 Uhr	17-22 Uhr	17:30-21 Uhr
Samstag	17-0:30 Uhr	12-22 Uhr	17-22 Uhr	12-21 Uhr
Sonntag	17-23 Uhr	12-22 Uhr	17-22 Uhr	12-21 Uhr
	Kein Mindestbestellwert Keine Lieferkosten		Mindestens 1 Hauptgericht + 2,- € Lieferkosten	12,50€ Min.- Bestellwert

Lieferzeiten

Die Lieferzeiten schwanken sehr stark abhängig von der jeweiligen Auslastung des Restaurants. Wir haben darauf keinen Einfluss und sind selbst darauf angewiesen, von den Restaurants realistische Rückmeldungen zu den Lieferzeiten zu bekommen. Unsere Erfahrungswerte sind, dass man mit 30-60 Minuten Wartezeit rechnen muss. Zu Stoßzeiten auch länger.

Quittungen

Wenn du eine Quittung für deine Bestellung benötigst, sag uns das bitte schon bei deiner Bestellung dazu. Dann können wir die Quittungen direkt schon mit anfordern.

Snacks

Funny Frisch Linsenchips "Paprika"	3,90
------------------------------------	------

Funny Frisch Linsenchips „Sour Cream"	3,90
---------------------------------------	------

Funny Frisch Kesselchips „Salt & Vinegar" vegan	3,90
--	------

Funny Frisch Kesselchips "Sweet Chili" vegan	3,90
---	------