



essen - trinken - feiern

*W*illkommen im Servus,

dem Schauplatz der Münchner Gemütlichkeit!

Genießen Sie bayerische Schmankerl, frische Löwenbräu-Biere
und unsere außergewöhnliche Gastfreundschaft.

Wir sind täglich für Sie da,
um Sie mit einer vorzüglichen bayerischen Küche zu verwöhnen.

Aber wir haben uns nicht nur der Münchner
Wirtshauskultur verschrieben, sondern legen auch Wert auf
höchste Qualität in allen Bereichen. Dieses reicht vom
Service bis hin zu regionalen Produkten mit einer hohen Nachhaltigkeit.
Servus vereint Tradition, Moderne und Qualität zu
einem kulinarischen Erlebnis.

Servus - Das Wirtshaus am Theaterplatz
Theodor-Heuss-Platz 1-3 | 27568 Bremerhaven

Tel.: 0471 483 622 21

www.servus-bhv.de | info@servus-bhv.de



*Leiden Sie unter Allergien oder
Unverträglichkeiten? Die Legende
zu den Allergenen und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite.*

i

*Are you suffering from allergies or
alimentary intolerances? The list
of allergens and additives can
be found on the last page.*



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Allgäuer Käsespätzle  **15,90**
hausgemachte Spätzle^{a1,c} | Bergkäse^s
Emmentaler Käse^s | Röstzwiebeln^{a1}
homemade spaetzle1 | cheese from the Alps
Emmental cheese | roasted onions

Spätzle  **15,90 €**
mit saisonalen frischem Gemüse
spaetzle with seasonal fresh vegetables

Currywurst (vegan) 2 Stück  **15,90 €**
mit Pommes oder Kartoffelecken | Salat
2 sausage in curry sauce (vegan)
with french fries or potato corners | Salat

Burger (vegan)  **16,90 €**
mit Pommes oder Kartoffelecken | Salat
with fries or potato wedges | salad

Gefüllte Maultaschen^{a1,c,g}  **14,90 €**
mit Kräuter-Knoblauchcreme
filled dumplings with herb garlic cream



Vegetarisch



Vegan



Aus dem Suppenkessel

Soups

Kartoffel-Lauch-Suppe 7,90 €
mit Speck^{2,3,4} und Croutons^{at} / wahlweise auch vegetarisch
*Potato-Leek Soup with bacon
and croutons / optionally also vegetarian*

Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Eierstich^{at,c,g} 7,90 €
chicken soup with meat inlay and egg sting

Gulaschsuppe 8,50 €

Gulash soup

Grüße aus dem Süden

Greetings from the south

Hausgemachter Obatzda 10,90 €
Brie^g | Frischkäse^g | Emmentaler^g
ofenfrische Laugenbretz'n^{at} | Schmand
Brie | Emmental cheese | pretzel | sour cream

Bayerischer Leberkäse 16,90 €
Leberkäse^{c,i} | 2 Spiegeleier | Bratkartoffeln^{2,3,4}
meat loaf | 2 fried eggs | fried potatoes

Große Brez'n^{at}  5,50 €
mit gesalzener Butter^g
big pretzel with salty butter

Große Brez'n mit Käse^{at}  6,50 €
mit gesalzener Butter^g
big pretzel with salty butter and cheese



Burger

Burger

Chili con Quinoa Vegan  **13,90 €**
mit Quinoa schwarzen Bohnen | Kidneybohnen
und leichter Paprikaschärfe
*with quinoa black beans | kidney beans
and light paprika*

Crunchy Chicken Burger **14,90 €**
saftige Hähnchenbrust knusprig paniert
mit Kräuter-Knoblauch-Creme
*juicy chicken breast, crispy breaded
with herb garlic cream*

Classic Cheese Burger **14,50 €**
mit ca. 200g saftigem Rindfleisch aus der Region
und doppelt Irish Cheddar
*with 200g juicy beef from the region
and double Irish cheddar*

Monster Burger **19,90 €**
mit ca. 400g saftigem Rindfleisch aus der Region,
Double Irish Cheddar, und Bacon
*with 400g juicy beef from the region
and double Irish cheddar and bacon*



Extra Bacon 2 Stück 1,60 €
Extra Cheddar 2 Stück 1,20 €



Wurst

Sausage

Bayerischer Wurstsalat 14,50 €
Lyoner Wurst^{2,3,8} | Gewürzgurken^{11,j,l} | Senfdressing^j
Lyon sausage | mustard pickled cucumber | mustard

Schweizer Wurstsalat 14,90 €
Lyoner Wurst^{2,3,8} | Emmentaler Käse^g
Gewürzgurke^{11,j,l} | Senfdressing^j
*Lyon sausage | Emmental cheese | pickled cucumber
mustard dressing*

Rostbratwürste (8 Stück) ^{3,4,8,f,g,i,j} 16,50 €
Sauerkraut^{al,c,g} | Kartoffelpüree^g | Schwarzbiersoße^{al,i}
*8 small bratwurst | sauerkraut
mashed potatoes | dark beer sauce*

Rostbratwürste (12 Stück) ^{3,4,8,f,g,i,j} 19,90 €
Sauerkraut^{al,c,g} | Kartoffelpüree^g | Schwarzbiersoße^{al,i}
*12 small bratwurst | sauerkraut
mashed potatoes | dark beer sauce*

Riesen Currywurst ^{3,4} 17,50 €
riesen Currywurst | Pommes | Salat
giant currywurst | french fries | salad



Servus Klassiker

Servus classic

Rumpsteak vom Weideochsen 250g **29,90 €**
geschmorte Zwiebeln | Champignons | Bratkartoffeln^{2,3,4} | Kräuterbutter⁸
*Rumpsteak of the willow ox | stewed onions | mushrooms
fried potatoes | herb butter*

Gegrillte Schweinshaxe **23,90 €**
Sauerkraut^{a1,c,g} oder Apfelrotkohl^{a1,g} | Knödel^{a1,c} | Schwarzbier-Soße^{a1,i}
*grilled pork knuckle Brie | red cabbage with apple or sauerkraut
dumpling | dark beer sauce*

Wiesenteller (ofenfrischer Krustenbraten) **24,50 €**
Apfelrotkohl^{a1,g} oder Sauerkraut^{a1,c,g} | Kartoffelklöße^{a1,c}
| Schwarzbier-Soße^{a1,i}
*pork roast | red cabbage with apple or sauerkraut
potato dumpling | dark beer sauce*

Großes Münchner Schnitzel ^{a1,c} **19,90 €**
Schweineschnitzel (paniert) | Pommes Frites | Salat
breaded pork schnitzel | French fries | salad

Bergsteiger Schnitzel **26,50 €**
Kalbsschnitzel in Emmentaler-Käsehülle^{a1,c,g}
gebratene Champignons | Sauce Hollandaise | Kroketten
*veal cutlet breaded with Emmental cheese | fried mushroom
sauce Hollandaise | croquettes*

Original Wiener Schnitzel ^{a1,c} **24,90 €**
großes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat
veal cutlet | cranberries | potato cucumber salad

Hähnchenfilet „Saltimbocca Art“ **23,50 €**
mit Schinken und Salbei | Gemüse
getrüffelter Kartoffelstampf
*with fresh ham and sage | vegetables |
truffled mashed potatoes*

Prinzregententeller **23,50 €**
3 Schweinemedallions | Champignonrahmsauce^{a1} | Bratkartoffeln^{2,3,4}
3 pork fillet medallions | mushroom sauce | fried potatoes





17,17 €

—★—
NICHT IM
DEZEMBER
ERHÄLTlich !

SCHNITZEL DIENSTAG

Jeden Dienstag
die besten Schnitzel der Stadt!



17,17 €

—★—
NICHT IM
DEZEMBER
ERHÄLTlich !

HAX'N MITTWOCH

Jeden Mittwoch
ran an die Haxe!



19,19 €

—★—
NICHT IM
DEZEMBER
ERHÄLTlich !

KRUSTENBRATEN DONNERSTAG

Jeden Donnerstag



Aus der Region

From the region

Matjesfilets (3 Stück)^{11,a,c,d,g,i,j} **16,90 €**
mit Speckbohnen^{2,3,4} | Bratkartoffeln^{2,3,4}
3 young herring | beans with bacon | fried potatoes

Kartoffel-Rösti mit Lachs **19,50 €**
Räucherlachs^d | Kräuterschmand^g
hash browns | smoked salmon | sour cream

Fischspezialitäten

fish specialties

Backfisch in Bierteig **21,50 €**
mit Bratkartoffeln | Remoulade | Salatbeilage
*Baked fish in beer batter | Fried potatoes
tartar sauce | salad*

Gebratenes Forellenfilet **21,50 €**
mit Salzkartoffeln | Gemüse
Fried trout fillet with boiled potatoes and vegetables

Gebratenes Lachsfilet **26,50 €**
mit Kartoffelstampf | Gemüse
Roasted salmon fillet with mashed potatoes and vegetables

Garnelenpfanne **25,90 €**
mit Gemüse | Brot
baked prawns with vegetable and bread

**Das schenkt man gerne:
Ein Gutschein vom Servus!**



Besuchen Sie
uns auf Facebook!



Kinderecke (nur für Kinder bis 14 Jahre!)

Kid's corner (only for children up to 14 years!)

Nürnberger Bratwürste (4 Stück) ^{3,4,8,f,g,i,j} **8,90 €**
Kartoffelpüree ^g
4 Nuremberger rib steak sausage | mashed potatoes



Kleines Schnitzel ^{a1,c} **8,90 €**
Pommes Frites
cutlet | french fries

Steppkes Leberkäs ^{c,i} **9,90 €**
Spiegelei | Kartoffelpüree ^g
beef and pork loaf | fried egg | mashed potatoes

Kartoffel- oder Knödel ^{a1,c}  **4,50 €**
Bratensoße ^{a1,g}
Potato or dumpling with gravy

Chicken Nuggets ^{a1,c} **8,90€**
mit Pommes Frites
Chicken nuggets with french fries

Desserts

Dessert

Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} **8,90 €**
Pflaumenkompott | Vanilleeis ^g | frisches Obst
Kaiserschmarrn | plum compote | vanilla ice creamr | fresh fruits

Wiener Apfelstrudel ^{a1} **7,90 €**
Vanilleeis ^g | Sahne ^g
Viennese apfelstrudel with vanilla ice cream | cream



Frische Salate

Fresh Salad

Wirtshaus Salat  **15,50 €**

Blattsalate der Saison | Karotten | Tomaten | Gurken
Radieschen | Kürbiskerne
*fresh seasonal lettuce | carrots | tomatoes | cucumber
radish | pumpkin seeds*

Brez'n Salat  **14,90 €**

junger Spinat | Gurken | Tomaten | Radieschen
geröstete Brezenwürfel ^{at}
spinach | cucumber | tomatoes | radish | Croutons

Servus Gemüsegarten  **14,90 €**

junger Spinat | Karotten | Tomaten | Petersilienwurzeln
Bohnen | Gurken | Radieschen | heiße Drillinge | Kräuterquark ^g
*spinach | carrots | tomatoes | parsley root | beans | cucumber
radish | hot potatoes | quark with herbs*

Caesar Salat  **15,90 €**

Römersalat | Kirschtomaten | Parmesan ^g | Cashewkerne ^{b5}
Croutons ^{at} | Caesars-Dressing ^{g,j,11}
*Romaine lettuce | cherry tomatoes | Parmesan cheese
cashews | Croutons | Caesar Dressing*

Alle Salate wahlweise mit:
all salads optionally with

Hähnchenbruststreifen (gegrillt) **4,80 €**
chicken breast strips

Rinderstreifen (gegrillt) **6,50 €**
beef strips

Garnelen ^b **6,50 €**
prawns

Gebackener Ziegenkäse  **5,50 €**
Baked goat cheese

Dressings zur Wahl:
Caesars-Dressing ^{g,j,11} | **Balsamico** | **Hausdressing**
*Caesar dressing | balsamic dressing
house dressing*



Tapas *Vegan / Vegetarisch*

Tapas *Vegan / Vegetarian*

Eingelegte Oliven 	5,70 €
<i>pickled olives</i>	
Gebratene Champignons 	5,50 €
<i>fried mushrooms</i>	
Pimientos de Padron 	5,70 €
Galizische grüne Minipaprika mit Meersalz <i>Pimientos with sea salt</i>	
Gefüllte Kirschkaprika mit Frischkäse 	4,90 €
<i>cherry peppers stuffed with cheese</i>	
Manchego Käse 	6,50 €
<i>Manchego cheese</i>	
Rökjes (Räucherkartoffeln) 	4,50 €
<i>smoked potato</i>	



Unsere Dips

Dips

Aioli <i>Aioli</i>	2,50 €
Guacamole <i>Guacamole</i>	3,00 €
Barbecue <i>Barbecue</i>	2,50 €
Salsa Picante <i>Salsa picante</i>	2,50 €
Salsa Fresca <i>Salsa fresca</i>	2,50 €
Sweet Chilli <i>Sweet chilli</i>	2,50 €



Tapas Tapas

Chorizo <i>Chorizo</i>	7,50 €
Hähnchenspieße Yakitori <i>chicken skewers yakitori</i>	6,50 €
Datteln im Speckmantel <i>dates wrapped in bacon</i>	7,50 €
Gambas in Knoblaucholivenöl <i>Prawns in garlic olive</i>	9,50 €
Calamari fritti <i>Calamar fried</i>	4,50 €
Rinderhackbällchen in Tomaten-Sauce <i>Beef meatballs in tomato sauce</i>	6,90 €



Plato de tapas variadas Verschiedene kalte Tapas, dazu Aioli und Brot <i>Various cold tapas, with aioli and bread</i>	17,90 €
Plato de tapas variades „cocinero“ Verschiedene kalte und warme Tapas, dazu Aioli und Brot <i>Various cold and warm tapas, with aioli and bread</i>	23,90 €
Plato de Servus Verschiedene warme Tapas, dazu Aioli und Brot <i>Various warm tapas, with aioli and bread</i>	25,90 €



O'zapft is

Löwenbräu Pils ^{a1,a3}

edles Premium Pils aus München, hellgelb,
feinherb mit ausgeprägtem Hopfenaroma (4,9% vol.)
*elegant Premium Pils from Munich, bright yellow,
fine-bodied with a distinctive hop aroma*

Löwenbräu Hell ^{a3}

eine Spur malzig, rein frisch, würzig,
milde Hopfenbittere (5,2% vol.)
*a trace malty, pure fresh, spicy,
mild hop bitter*

Radler ^{a3,3}

Löwenbräu Hell mit Zitronenlimonade
Löwenbräu light with lemonade

Franziskaner Weißbier Hell ^{a1}

harmonische Frucht, einen Hauch
von Bananen und Zitrusfrüchten (5,0% vol.)
*harmonious fruit, a hint of bananas
and citrus fruits*

Russ'n ^{a1,3}

unser Franziskaner mit Zitronenlimonade (2,6% vol.)
our Franziskaner with lemonade

Löwenbräu Dunkel ^{a3,3}

ausgeprägt malzig, kräftig, wenig Hopfen,
karamellartig und leicht süßlich (5,5% vol.)
*distinct malty, powerful, little hops,
caramel-like and slightly sweet*



3,90 €



5,80 €



10,50 €



Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier Dunkel ^{at} (5% vol.) 0,5 l 5,90 €
Noten von frischem Brot, Nüssen und Karamell
notes of fresh bread, nuts and caramel

Franziskaner Weißbier Kristallklar ^{at} 0,5 l 5,90 €
trocken, fruchtig und mild-herb im Nachtrunk (5% vol.)
dry- fruity and mild- dry in the finish

Franziskaner Alkoholfrei ^{at} (0,5 % vol.) 0,5 l 5,90 €
Naturtrübes Weißbier

Beck's Blue ^{a3} (0,5 % vol.) 0,33 l 4,00 €



Allergene und Zusatzstoffe

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. | *All prices in EUR including VAT.*

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster. | *Pictures in this menu are serving examples.*

Alle Speisen können Spuren von Gluten(a), Ei(c) und Laktose(g) enthalten.

All foods may contain traces of gluten(a), egg(c) and lactose(g).

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnerfleisch, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

List of additives: We prepare our products with utmost care. Products that contain additives or allergens are marked accordingly: (a1) gluten wheat, (a2) gluten rye, (a3) gluten barley, (a4) gluten oat, (b) crustaceans and products thereof, (c) eggs and products thereof, (d) fish and products thereof, (e) peanuts and products thereof, (f) soybeans and products thereof, (g) milk and products thereof including lactose, (h) contains traces of various nuts, (h1) almonds, (h2) hazelnuts, (h3) walnuts, (h4) cashews, (h5) pecan nuts, (h6) Brazil nuts, (h7) pistachios, (h8) macadamia nuts, (i) celery and products thereof, (j) mustard and products thereof, (k) sesame seeds and products thereof, (l) sulphites, (m) lupine and products thereof, (n) molluscs and products thereof, (1) with colour, (2) with preservative, (3) with antioxidant, (4) with flavour enhancer, (5) sulfured, (6) blackened, (7) waxed, (8) with phosphate, (9) with caffeine, (10) with quinine, (11) with sweetener(s), (12) contains a source of phenylalanine, (14) with taurine



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9} Fanta ^{g,1,3} Sprite Light Zero	0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix ^{g,1,3,9}	0,33 l	3,90 €
Fuzetea <i>Peach / Lemon</i>	0,3 l	3,50 €
Magnus Mineralwasser / Still <i>mineral water</i>	0,2 l	2,90 €
Magnus Mineralwasser / Still <i>mineral water</i>	0,7 l	7,50 €
Almdudler (Kräuterlimonade) <i>herbal lemonade</i>	0,35 l	3,90 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	3,00€
Tonic Water ¹⁰ Ginger Ale ¹		
Vitamalz ^{1, a3}	0,33 l	3,90 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €



Säfte, Nektare und Schorlen

	0,3 l	0,5 l
Pfirsichnektar / <i>Peach nectar</i> /	3,80 €	4,90 €
Orangensaft / <i>orange juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Maracujanektar / <i>passion fruit</i> /	3,80 €	4,90 €
Naturtrüber Apfelsaft / <i>apple juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Klarer Apfelsaft / <i>clear apple juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Bananennektar ³ / <i>banana nectar</i> /	3,80 €	4,90 €
Kirschsft / <i>cherry juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Johannisbeersaft ³ / <i>currant juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Traubensaft / <i>grape juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Rhabarbersaft / <i>rhubarb juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Ananassaft ³ / <i>pineapple juice</i> /	3,80 €	4,90 €
Fruchtsaftschorle / <i>fruit juice spritzer</i> /	3,80 €	4,90 €



Prickelndes / Sparkling

Hugo					6,50 €
Minze Limetten Holundersirup Prosecco ¹ Soda					
<i>mint lime elderflower syrup prosecco soda</i>					
Aperol Spritz					6,50 €
Aperol Prosecco ¹ Soda Orange					
<i>Aperol prosecco soda orange</i>					
Martini Fiero Tonic	<i>Martini Fiero</i> <i>Tonic Water</i> ¹⁰				6,50 €
Prosecco	<i>Prosecco</i>	0,1 l	4,90 €	0,75 l	36,50 €

Heiße Getränke / Hot drinks

Becher Kaffee	<i>mug of coffee</i>	3,80 €
Cappuccino ^{s,9}		4,20 €
Latte Macchiato ^{s,9}		4,50 €
Milchkaffee ^{s,9}	<i>coffee with milk</i>	4,50 €
Espresso ⁹		2,70 €
Doppelter Espresso ⁹	<i>espresso double</i>	3,80 €
Espresso Macchiato ^{s,9}		3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^s	<i>hot chocolate with cream</i>	4,50 €

Toppings

mit Sirup: Haselnuss ^{b2,1,2} Mandel Vanille ² oder Karamell ¹	0,50 €
<i>with syrup: hazelnut almond vanilla or caramel</i>	
mit Schuss: Amaretto ^{b1} Baileys ^{1,9} oder Kahlua ^{1,9}	2,50 €
<i>with a shot of: Amaretto Baileys or Kahlua</i>	

Glas Tee	<i>diverse Bio Sorten</i>	3,30 €
	<i>Cup of tea various organic varieties</i>	

Pfefferminze, Früchtetee, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Darjeeling
peppermint, fruit tea, green, Rooibos Vanille, Darjeeling



Spezialitäten

Specialties

Bärwurz	(Alc. 38% Vol.)	2 cl	3,20 €
Blutwurz	(Alc. 50% Vol.)	2 cl	3,20 €
Enzian	(Alc. 38% Vol.)	2 cl	3,20 €
Grappa	(Alc. 42% Vol.)	2 cl	3,90 €

Andrea da Ponte



Obstbrände von Alpen Schnaps

Herbs

Marille	(Alc. 34% Vol.)	2 cl	3,20 €
Williamsbirne	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,20 €
Obstler	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,20 €
Haselnuss^{b2}	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,20 €
Himbeere	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,20 €

Kräuter

Herbs

Ramazotti Amaro	(Alc. 30% Vol.)	4 cl	4,50 €
<i>(Mit Eis und Zitrone)</i>			
Jägermeister	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,00 €

Liköre

Sprits & Aquavit

Baileys^{1,9}	(Alc. 17% Vol.)	2 cl	3,50 €
Amaretto^{b1}	(Alc. 25% Vol.)	2 cl	3,50 €
Kahlua^{1,9}	(Alc. 20% Vol.)	2 cl	3,50 €
Nuts & Nougat	(Alc. 17,5% Vol.)	2 cl	3,50 €



Klare und Aquavit

Sprits & Aquavit



Weizenkorn^{at}	<i>(Alc. 32% Vol.)</i>	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	<i>(Alc. 40% Vol.)</i>	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	<i>(Alc. 41,5% Vol.)</i>	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit	<i>(Alc. 40% Vol.)</i>	2 cl	3,30 €
Cazadores Tequila	<i>(Alc. 40% Vol.)</i>	2 cl	3,50 €

Cocktails

Mojito 7,90 €

Rum | Limetten | brauner Rohrzucker

Lime Juice | Minze | Soda

Rum | fresh limes | brown sugar

lime juice | mint | soda

Caipirinha 7,90 €

Cachaca | Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice

Chachaca | fresh limes | brown sugar | lime juice

Caipiroska 7,90 €

Vodka | Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice

Vodka | fresh limes | brown sugar | lime juice

Tequila Sunrise 7,90 €

Tequila Silver | Orangensaft | Grenadine

Tequila Silver | Orange juice | Grenadine

Servus Fizz 7,90 €

The Duke Gin | Frisch gepresster Zitronensaft

Läuterzucker | Soda

the Duke Ginm | fresh limonade | sugar syrup | soda

Sex on the Beach 7,90 €

Vodka | Peach Tree | Zitronensaft

Cranberrysaft | Grenadine | Orangensaft

vodka | peach tree | lemon juice

grenadine | cranberry juice | orange juice



Cocktails

Pimm's Cup

7,90 €

Pimm's | saisonale Früchte | Ginger Ale¹
Pimm's | seasonal fruits | ginger ale

Piña Colada

7,90 €

weißer Rum | Ananassaft | Kokosnusscreme | Sahne
white rum | pineapple juice | coconut cream | cream

Lights of Havana

7,90 €

Malibu | Melonenlikör | Zitronensaft | Orange | Ananas | Lime Juice
Malibu | Melon Liqueur | Lemon juice | Orange | Pineapple

Cuba Libre

7,90 €

Rum | Limetten | brauner Rohrzucker | Cola
Rum | Limes | brown cane sugar | cola



Alkoholfreie Cocktails

Fresh and Fruity

6,90 €

Mangosirup | Zitronensaft | Lime Juice
Orangensaft | Maracujanektar
mango syrup | lemon juice | orange juice | maracuja nectar

Ipanema

6,90 €

Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice | Ginger Ale¹
fresh lime | brown sugar | lime juice | ginger ale

Mosquito

6,90 €

Limetten | frische Minze | brauner Rohrzucker
Lime Juice | Ginger Ale¹
fresh limes | fresh mint | brown sugar | lime juice | ginger ale

Virgin Colada

6,90 €

Kokosmilch | Ananassaft | Sahne
coconut milk | pineapple juice | cream



Longdrinks



VODKA

Below 42 (Alc. 40% Vol.) 4 cl **4,90 €**

RUM

Malibu Carribean Rum (Alc. 21% Vol.) 4 cl **4,90 €**

Havana Club 3 anos (Alc. 37,5% Vol.) 4 cl **6,20 €**

Havana Club 7 anos (Alc. 40% Vol.) 4 cl **6,90 €**

Bacardi Carta Blanca (Alc. 37,5% Vol.) 4 cl **5,50 €**

Bacardi Anejo Cuatro (Alc. 40% Vol.) 4 cl **6,90 €**

WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label¹ (Alc. 40% Vol.) 4 cl **5,50 €**

Jack Daniel's (Alc. 40% Vol.) 4 cl **6,20 €**

Ballantines¹ (Alc. 40% Vol.) 4 cl **5,50 €**

Chivas Regal¹ (Alc. 40% Vol.) 4 cl **7,50 €**

Tullamore Dew¹ (Alc. 40% Vol.) 4 cl **5,30 €**

Lagavulin¹ (Alc. 43% Vol.) 4 cl **12,20 €**

Southern Comfort¹ (Alc. 43% Vol.) 4 cl **5,90 €**

GIN

The Duke Bavarian Gin (Alc. 45% Vol.) 4 cl **6,50 €**

Bombay Sapphire (Alc. 40% Vol.) 4 cl **6,50 €**

Monkey 47 (Alc. 47% Vol.) 4 cl **8,90 €**

COGNAC & BRANDY

Springer Urvater (Alc. 28% Vol.) 2 cl **2,50 €**

Hennessy (Alc. 40% Vol.) 2 cl **3,50 €**

Cardenal Mendoza (Alc. 40% Vol.) 2 cl **3,90 €**

Aufpreis für reguläre Softdrinks **2,50 €**

Surcharge regular soft drinks

Aufpreis bei Red Bull^{1,9,11,14} **4,00 €**

surcharge Red Bull



Weißwein

White wine

Bacchus /halbtrocken/ ⁵ (13,0 % vol.) 0,2 l 6,50 €
VdP Weingut Zur Schwane - Franken
Aromen von Holunderblüten, Kräutern und Muskat, süffig
*aromas of elderberry blossoms, herbs
& mustard, very drinkable*

Grauburgunder /trocken/ ⁵ (12,5% vol.) 0,2 l 6,50 €
Weingut Sonnenhof - Württemberg
Aromen von gelben Früchten, leicht nussig, milde Säure
aromas of yellow fruits, slightly nutty, mildly sour

Chardonnay Studier /trocken/ ⁵ (13,0% vol.) 0,2 l 6,50 €
Weingut Studier - Pfalz
milde Säure, frisch, cremige Art
mildly sour, fresh, creamy

Riesling Erbacher Honigberg QbA /halbt./ ⁵ 0,2 l 6,50 €
Winzer von Erbach eG - Rheingau (12,5% vol.)
harmonisch, saftige Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich
harmonious, juicy fruit aromas of apple and peach

Müller Thurgau QbA /trocken/ ⁵ (12,0% vol.) 0,2 l 6,50 €
Badischer Winzerkeller - Baden
leicht, vollmundig, fruchtig, angenehme Säure und Süße
light, full-bodied, fruity, pleasant sourness and sweetness

Sissi & Franz /lieblich/ ⁵ (11% vol.) 0,2 l 6,50 €
Weingut Hammel - Pfalz
Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße
Harmonious fruit paired with elegant residual sweetness

Weißweinschorle ⁵ 0,2 l 6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen
auch Weine in einer Karaffe 0,5 l

————— 12,90 € —————



Rotwein

Red wine

Trollinger mit Lemberger /feinherb/ ⁵ Weingut Sonnenhof - Württemberg (11,5% vol.) blumige Note, milde Säure, weiche Tannine, vollmundig <i>floral notes, mildly sour, soft tannins, full-bodied</i>	0,2 l	6,50 €
Dornfelder /trocken/ ⁵ (13,5% vol.) Weingut Studier - Pfalz würzige Note, kräftige Struktur, samtige Art <i>spicy notes, powerful structure, velvety style</i>	0,2 l	6,50 €
Schwarzriesling Kabinett /halbtrocken/ ⁵ Fleiner Kirchenweinberg (11,5% vol.) Weingut Schloss Affaltrach - Württemberg feinduftig, zart, harmonisch <i>delicate, harmonious</i>	0,2 l	6,50 €
Spätburgunder QbA /trocken/ ⁵ (12,5% vol.) Weingut Wasenweiler - Baden angenehme Tanninstruktur, weich & rund mit Fülle und Wärme <i>pleasant tannin structure, soft and round with fullness and warmth</i>	0,2 l	6,50 €
Sissi & Franz /lieblich/ ⁵ (11% vol.) Weingut Hammel - Pfalz Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße <i>Harmonious fruit paired with elegant residual sweetness</i>	0,2 l	6,50 €
Rotweinschorle ⁵	0,2 l	6,50 €

Roséwein

Rose wine

Heroldrebe Rose /halbtrocken/ ⁵ (11,5% vol.) Weingut Studier - Pfalz Aromen von Rosenblüten und Erdbeere, wenig Säure, mild, fruchtbetont <i>aromas of rose blossoms and strawberries, slithly sour, mild, fruity</i>	0,2 l	6,50 €
Roseschorle ⁵	0,2 l	6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen
auch Weine in einer Karaffe 0,5 l

————— **12,90 €** —————

