



Herzlich willkommen!  
Benvenuto!

Unser Restaurant ist  
von Montag bis Samstag  
ab 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr geöffnet  
und unsere Küche  
ab 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr.

Sonntag ist Ruhetag



Kirchbachstraße 182 • 28211 Bremen  
Tel.: 0421 • 709 100 33

web.: [lasera-restaurant.de](http://lasera-restaurant.de)  
Instagram: [la.sera.restaurant](https://www.instagram.com/la.sera.restaurant)



## VORSPEISEN



### **Antipasti** a,d,h

Paprika / Zucchini / Aubergine / Möhren / confierte Tomaten,  
Oliven / Zwiebeln / Champignons / Rucola / Parmesan / Croûtons  
13,90

### **Bruschetta** a,d,h

geröstetes Pane / Tomaten / Mozzarella / rote Zwiebeln / Rucola / Balsamico / Parmesan  
8,90

### **Burrata** a,d,h

Tomaten / Rucola / Crûtons / Pinienkerne / Zitronenöl / Balsamico  
11,50

### **Feta** d,h

im Ofen gebacken / Cherrytomaten / Olivenöl / Zwiebeln / Chili / Peperoni  
11,90

### **Camembert** a,d,g,m

panierter Camembert / Rucola / Preiselbeeren / Walnüsse  
11,90

### **Knoblauchbrot** a,d

5 Scheiben Brot / Kräuterbutter  
6,90

### **Pita & Dips** a,d,h,m

Pitabrot / Limettenaioli / Bärlauch–Avocado / pikante Fetacreme  
9,90

### **Per Due** a,d,h,m

Mozzarella / Schinken / panierte Zucchini / Bruschetta  
Oliven / gebratene Peperoni / getrocknete Tomaten / Balsamico  
17,90



## SALATE



### **La Sera** <sup>d,h,m</sup>

Rucola / Mango / Avocado / Mozzarella / Cherrytomaten /  
Parmesanchips / Mango-Vinaigrette / Balsamico  
15,90

### **Granatapfel-Feldsalat** <sup>d,f,g,h</sup>

Feldsalat / Feta / Walnüsse / Granatapfel / French-Granatapfel-Vinaigrette  
14,90

### **Caesar** <sup>a,d,h,m</sup>

Römersalat / Cherrytomaten / Speckstreifen / Brotchips /  
Parmesan / Caesar Dressing  
14,50

mit Garnelen <sup>b</sup> +7,50 • mit Hähnchenbrustfilet +6,50 • mit Rinderfiletstreifen +8,50 •  
mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>a</sup> +5,50 • mit Lachsfilet <sup>i</sup> +8,50 • mit Burrata <sup>d</sup> +5,00

## FISCH & MEER

### **Zanderfilet** <sup>c,d,f,m</sup>

gebraten / Kartoffelsenfpüree / blanchiertes Gemüse / Limettenaioli  
26,90

### **Lachsfilet** <sup>c,h,m</sup>

gebraten / Kräuterkartoffel / Spinat / Cocktailsauce  
27,90

### **Calamaris** <sup>a,c,d,m,j</sup>

frittiert / Pommes / Limettenaioli  
18,90

### **Black Tiger** <sup>a,b,f,m,h</sup>

fünf Riesengarnelen / Knoblauchbaguette / Salatbouquet / Cocktailsauce  
28,90



## FLAMMKUCHEN



### **Ziege** <sup>a,d,g</sup>

Crème fraîche / Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Pflaumen / Walnüsse / Honig  
14,90

### **Feta** <sup>a,d</sup>

Crème fraîche / Feta / Peperoni / rote Zwiebeln / Paprika  
13,90

### **Lachs** <sup>a,c,d,h</sup>

Crème fraîche / Lachsfilet / Pesto / Cherrytomaten / Feta / Rucola /  
14,90

### **Elsässer Art** <sup>a,d,h</sup>

Crème fraîche / Speck / rote Zwiebeln / Frühlingslauch  
13,90

### **Schinken** <sup>a,d,h</sup>

Crème fraîche / Cheddar / Parmesan / Rucola / Schinken  
14,90

### **Camembert** <sup>a,d,m</sup>

Crème fraîche / Camembert / Preiselbeeren / Frühlingslauch  
13,90



## PASTA



### **Pollo** a,d,h

Penne / Hähnchenbrustfilet gebraten / getrocknete Tomaten /  
Cherrytomaten / Basilikumpesto / Mozzarrellakugeln  
18,50

### **Rinderfiletspitzen** a,d,h

Penne / Rinderfiletspitzen / Champignons / Frühlingslauch /  
kräftige Sahnesauce  
19,50

### **Alla Puttanesca** a,c,h

Penne / Oliven / Knoblauch / Chili / Kapern / Sardellen /  
Peperoni / Paprika / Tomatensauce  
17,90

### **Tartufo** a,d,h

Tagliatelle / Champignons / Trüffelsahnesauce / Trüffelöl / Parmesan  
18,90

### **Black Tiger** a,b,d

Tagliatelle / Garnelen / Zuckerschoten / Paprika / Chili-Sahnesauce  
18,90

### **Salmone** a,c,d,e,h

Tagliatelle / gebratene Lachsfiletwürfel / Spinat / Weißweinsahnesauce  
18,90





## BURGER

SERVIERT MIT BRIOCHE-BRÖTCHEN & STEAKFRIES ODER KARTOFFELWEDGES



### **Spezial** a,d,h,m

Angus Beef / Speck-Zwiebel-Marmelade / Essiggurke / Tomaten  
Cheddarkäse / Blattsalat / Burger-Relish / karamalisierte Zwiebeln  
22,90

### **Crispy** a,d,h,m

paniertes Hähnchen / Tomaten / Gurke / Mozzarella / Blattsalat  
Burger-Relish süß-sauer  
18,90

### **Chili Cheese** a,d,m

Angus Beef / Chili / Jalapeños / Cheddarkäse / Blattsalat  
Zwiebeln / Burger-Relish  
19,90

### **Veggie** a,d,h,m

Veggie Patty / Grillgemüse / Feta / Rucola / Burger Relish  
19,90

### **Lachs** a,c,d,h,m

Lachsfilet / Spinat / Feta / Tomaten / Limettenaioli  
20,90



## STEAKS



### **Roastbeef 240 gr.** <sup>d,h</sup>

gebratene Champignons / Ofenkartoffel mit Kräuterbutter/ Jus  
28,90

### **Rinderfilet 230 gr.** <sup>d,h</sup>

confierte Tomaten / Ofenkartoffel mit Kräuterbutter / Jus  
32,90

### **Lammfilet 260 gr.** <sup>d,h</sup>

Kartoffelspalten / gebratenes Gemüse / Kräuterbutter  
29,90

### **Schweinefilet** <sup>d,h</sup>

Kartoffelpüree / Speckbohnen / Pfeffersauce  
23,90

### **Hähnchenbrust** <sup>d,f,h</sup>

Kartoffelwedges / Salatbouquet / Limettenaioli  
19,90



## PFANNENGERICHTE



### **Rinderpfanne** <sup>a,h</sup>

Rinderstreifen 150g / Kartoffeln / Zwiebeln / Paprika / grüne Bohnen /  
Möhren / pikante Tomatensauce / Brotchips  
21,90

### **Schweinemedallions** <sup>a,d,h</sup>

Schweinefilet / Champignons / Champignonsahnesauce / Kroketten  
18,90

### **Hähnchenpfanne** <sup>a,d,h</sup>

geschnetzelt / Spinat / Sahnesauce / Kroketten / Orangenzen  
18,90

### **Kalbsschnitzel** <sup>a,d,h,m</sup>

Bratkartoffeln / Champignonsahnesauce / Zitrone  
23,90

### **Scaloppine all'Arrancia** <sup>a,h</sup>

Hähnchenbrustfilet / Orangen / Kroketten / blanchiertes Gemüse  
19,90

### **Veggie Schnitzel** <sup>a,d,h,m</sup>

Steakfries / Champignonsahnesauce / Zitrone  
18,90



#### Allergene und Zusatzstoffe

a = glutenhaltiges Getreide / b = Krustentiere / c = Fisch / c1 = Schalentiere / d = Milch / e = alkoholhaltig  
f = Senf / g = Nüsse / h = Histamin / i = Pilzeiweiß / j = Weichtiere / k = Lauchgewächs / l = Soja  
m = Eier / n = Kartoffeln / o = Sulfite

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.



## BAMBINI



**Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelwedges <sup>m</sup>**

10,50

**Penne mit Tomatensauce <sup>a,d,h</sup>**

8,90

**Schnitzelstreifen mit Pommes und Gurkensalat <sup>a,d,f,m</sup>**

9,90

**Fischstäbchen aus Zanderfilet mit Buttergemüse <sup>a,c,d,m</sup>**

11,90

**Hamburger mit Pommes <sup>a,d,h,m</sup>**

13,90

Liebe Gäste,  
diese Gerichte sind ausschließlich für Kinder bis zum 12. Lebensjahr bestimmt.



### Beilagen

Steakfries <sup>a</sup> 4,50 / Ofenkartoffel mit Kräuterbutter <sup>d</sup> 4,50 /  
Bratkartoffeln <sup>d</sup> 4,50 / Trüffelpuree <sup>i</sup> 5,50 / Kroketten <sup>a</sup> 4,00 /  
Kartoffelwedges <sup>a</sup> 4,00 / Pitabrot <sup>a</sup> 2,00

### Gemüse

Gemischter Salat <sup>f,h</sup> 4,90 / Grillgemüse <sup>h</sup> 5,50 / gebratene Champignons <sup>i</sup> 5,50 /  
Gebratene Peperoni 5,50 / Oliven 5,50

### Saucen / Dips

Champignonsauce <sup>d,i</sup> 4,50 / Pfeffersauce <sup>d</sup> 3,50 / Kräuterbutter <sup>d</sup> 2,50 / Haus-Sauce <sup>m</sup> 2,50  
Limettenaioli <sup>m</sup> 2,50 / Ketchup <sup>h</sup> 1,00 / Mayo <sup>m</sup> 1,00



## DESSERT

**Tiramisu** <sup>a,d,e,m</sup>  
7,90

**Schokoladenküchlein** <sup>a,d</sup>  
mit Vanilleeis  
7,90

**Tartufo al Limoncello** <sup>a,d,h</sup>  
7,20

**Crème brûlée** <sup>d,m</sup>  
7,50

**Gelato** <sup>a,d,g</sup>  
Vanille, Schoko, Walnuss, Amarena  
je Kugel 2,50 / Portion Sahne 0,50

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Café Creme</b> <sup>d</sup>	2,90	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>d</sup>	2,90
<b>Cappucino</b> <sup>d</sup>	3,90	<b>Heisse Schokolade</b>	4,40
<b>Milchkaffee</b> <sup>d</sup>	4,40	mit Sahne <sup>d</sup>	
<b>Latte Macchiato</b> <sup>d</sup>	4,50	<b>Tee</b>	3,50
<b>Affogato al caffè</b> <sup>d</sup>	4,90	Früchte, Minze,	
<b>Espresso</b>	2,70	Roiboos, Earl Grey,	
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50	Grüner Tee	
		<b>Frische Tees</b>	4,50
		Ingwer-Minze	
		Orange-Basilikum	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Gerolsteiner Gourmet • Still / Medium</b>	Fl. 0,25 ltr. / 2,90
<b>Gerolsteiner Gourmet • Still / Medium</b>	Fl. 0,75 ltr. / 6,70
<b>Coca Cola / Cola Zero / Cola Light / Fanta / Sprite / Spezi</b>	Fl. 0,20 ltr. / 2,90 Glas 0,4 ltr. / 4,80
<b>Tomas Henry Tonic Water</b>	Fl. 0,20 ltr. / 3,50
<b>Fever Tree Tonic Water</b> Mediterranean / Indian	Fl. 0,20 ltr. / 4,50
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon / Ginger Ale	Fl. 0,20 ltr. / 3,20
<b>Eistee • Pfirsich</b>	Fl. 0,33 ltr. / 3,90
<b>Niehoffs Vaihinger Säfte</b> Orangensaft / Rhabarbernektar / Apfelsaft (klar), Cranberrynektar / Ananassaft / Maracujanektar	0,2 ltr. / 3,20 0,4 ltr. / 5,20
<b>Saftschorle</b>	0,2 ltr. / 3,20 0,4 ltr. / 4,80

## APERITIFS / DIGESTIFS

<b>Dry Sack Medium Sherry • 15 %</b>	4cl 5,00	<b>Malteser Aquavit • 40 %</b>	2cl 3,00
<b>Calem Port • 15 %</b>	4cl 4,00	<b>Grappa • 40 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,50
<b>Tawny, White • 20 %</b>	4cl 4,00	<b>Ramazotti • 30 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,50
<b>Aperol • 11 %</b>	4cl 4,00	<b>Jägermeister • 35 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,50
<b>Limoncello • 30%</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,00	<b>Fernet Branca • 35 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 5,00
<b>Sambuca • 40%</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,00	<b>Averna • 29 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 5,00
<b>Bailey's • 17%</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,00	<b>Berliner Luft • 18 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,50
<b>Calvados Papidoux Fine • 40%</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,00	<b>Amaretto • 28 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,00
<b>Martini</b> Bianco 14,4% / Rosso 14,4% / Fiero 14,4%	4cl 4,00	<b>Tequila • 38 %</b>	2cl 2,50 / 4cl 4,50

## GESPRITZTES



<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Prosecco / Soda / Orange	7,50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone / Minze	7,50
<b>Aperitivo Rosato</b> Ramazotti / Aperitivo Rosato / Tonic Water / Limette / Basilikum	7,50
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Berry	7,50
<b>Tocco Rosso</b> Campari / Prosecco / Holunderblütensirup / Minze	7,50
<b>Pampelle Spritz</b> Pampelle / Prosecco / Soda / Orange	7,90
<b>Rhabarber Spritz</b> Prosecco / Sour Rhubarb / Minze	7,50

## ALKOHOLFREI

<b>Floreale</b> Martini Floreale / Holunderblütensirup Soda / Limette / Rosmarin	6,90
<b>Vibrante</b> Martini Vibrante / Tonic Water / Orange / Minze	6,90





## BIERE



### VOM FASS

König Pilsener	0,3 / 0,4	3,70 / 4,70
Haake Beck Pils	0,3 / 0,4	3,70 / 4,70
Haake Beck Kräusen	0,3 / 0,4	3,70 / 4,70
Flötzinger Spezial dunkel	0,3 / 0,5	3,60 / 4,90
Benediktiner Weissbier	0,3 / 0,5	3,90 / 5,90
Alsterwaser	0,3 / 0,4	3,70 / 4,70

### AUS DER FLASCHE

König Pilsener alkoholfrei	0,33 / 3,80
Alster alkoholfrei	0,33 / 3,80
Beck's Green Lemon	0,33 / 3,80
Berliner Kindl • Himbeere / Waldmeister	0,33 / 3,90
Benediktiner dunkel	0,50 / 5,50
Benediktiner alkoholfrei	0,50 / 5,50





## OFFENE WEINE

WEISS 0,2 LTR.



### **Schales Scheurebe QbA - 5,90**

Lieblich, dezente Frucht, mild, zart.  
Weingut Schales, Rheinhessen / Deutschland

### **Zotz Weißburgunder - 6,60**

Im Duft fasziniert der Weißburgunder mit floralen Aromen gepaart mit Zitrusfrüchten, Quitte und Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, elegant mit rassiger Säure und mineralischem Finale.  
Weingut Julius Zotz, Baden / Deutschland

### **Zotz Grauer Burgunder - 6,80**

Trocken, frisch, verführerischer Duft nach gelben Früchten.  
Weingut Julius Zotz, Baden / Deutschland

### **Schales Sauvignon Blanc - 7,50**

Trocken, frisch, verführerischer Duft nach gelben Früchten.  
Weingut Schales, Rheinhessen / Deutschland

### **Ruppertsberger Riesling QbA - 6,60**

Trocken, herb, rassig, fruchtiger Geschmack.  
Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG,  
Pfalz / Deutschland

### **Custoza Chardonnay IGT - 6,20**

Fruchtige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit einer feinen Herbe im Abgang.

## OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 LTR.

### **Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA - 5,90**

Halbtrocken, harmonisch, süffig, frisch und fruchtig.  
Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG, Pfalz / Deutschland

### **Oberrotweiler Spätburgunder Rosé QbA - 6,80**

Fruchtige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit einer feinen Herbe im Abgang.



Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.



## OFFENE WEINE

ROT 0,2 LTR.



### **Custoza Bardolino Classico »Il Classici« DOC - 7,20**

Trocken, wunderbar fruchtiger und verführerisch duftiger Roséwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren.

Cantina di Custoza, Venetien-Verona / Italien

### **Edizione Uno Merlot IGT - 6,00**

Dieser leuchtenf rubinrote Wein wird aus der Rebsorte Merlot gekeltert. Im Geschmack wenig und fruchtig mit leicht blumigem Aroma nach Rosen. Ein trockener, angenehm vollmundiger, würziger und runder Wein.

### **Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger QbA - 6,50**

Halbtrocken, leichte, feinfruchtige, dezent gereifte Johannisbeernoten. Am Gaumen weich mit schöner Reife.

Weingut Friedauer, Württemberg / Deutschland

### **Lorenz Cabernet Sauvignon Bio - 6,80**

Trocken, granatrot, Anklänge von Johannis- und Himbeeren und etwas Vanille.

Weiche Tannine und ausgereifte Gerbstoffe. Am Gaumen viel Charme.

Geschmeidiger, langer Abgang mit schöner Tiefe.

Bioweingut Lorenz, Rheinhessen / Deutschland

### **Montepulciano Principe Delle Rocche Doc - 6,20**

Trocken, Nuancen von reifen roten Früchten, wie Pflaume, Kirschen und Beeren.

Am Gaumen weich und harmonisch. Im Glas ein kräftiges, elegantes Samtrot

Abruzzen / Italien

### **Ionis Primitivo IGT - 6,80**

Trocken, vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume.

Cantina Ionis, Apulien / Italien





## WEISSWEIN

FLASCHE 0,75 L



### **Molitor Riesling Tradition QbA**

32,00

Trocken, vollmundig, kräftig, körperreich.  
Weingut Markus Molitor, Mosel/Deutschland

### **Kesselring Grauburgunder Bio QbA**

28,00

Halbtrocken; mit einem verführerisch großzügigen Bouquet nach reifen Quitten zeigt er sich am Gaumen geheltvoll und dicht. Kräftige Aromatik und ein cremiges Mundgefühl.  
Kesselring, Pfalz / Deutschland

### **Reichsrat von Buhl Grauburgunder QbA**

32,00

Trocken, süffig, feinfruchtig.  
Weingut von Buhl, Pfalz / Deutschland

### **Schales Sauvignon blanc**

28,00

Trocken, frisch, verführerischer Duft nach gelben Früchten; sehr ausgewogen.  
Weingut Schales, Rheinhessen / Deutschland

### **Bertagna Lugana**

34,00

Der Lugana der Azienda Agricola Bertagna erstrahlt in einem Strohgelb mit grünen Reflexen. Toller Duft nach Aprikosen und Honigmelone mit einem feinen und leicht mineralischem Geschmack. Im Mund frisch, harmonisch und lang anhaltend.

## ROSÉ WEIN

FLASCHE 0,75 L

### **Oberrotweiler Spätburgunder Rosé QbA**

26,00

Feinherb; Aromen von Himbeeren und Erdbeeren begleitet von einer frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit einer feinen Herbe im Abgang.

### **Custoza Bardolino Chiaretto**

26,00

Erfrischender fruchtiger Roséwein mit feinen Erdbeeraromen. Er zeichnet sich durch einen unkomplizierten, angenehm trockene Abgang aus.



Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.





## ROTWEIN

FLASCHE 0,75 L



### **Custoza Bardolino Classico »Il Classici« DOC**

26,50

Trocken; wunderbar fruchtiger und verführerisch duftender Rotwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren.  
Cantina di Custoza, Venetien – Verona / Italien

### **Torre dei Vescovi Merlot DOC**

25,00

Trockener, wunderbar rubinrot leuchtender Merlot. Er duftet angenehm wenig, bringt intensive Aromen von Maraschinokirsche und Pflaumen ins Glas.  
Torre dei Vescovi, Venetien – Vizenza / Italien

### **San Marzano SUD Negroamaro Salento IGT**

28,00

Purpurroter Wein mit intensiver Farbe und starkem Duft.  
Noten von Gewürzen, Waldfrüchten und Kirschmarmelade.  
Am Gaumen weich und harmonisch.  
Apulien / Italien

### **Ionis Primitivo IGT**

26,00

Trocken, vollmundig, körperreich. feiner Geschmack nach Pflaumen.  
Cantina Ionis, Apulien / Italien

### **Lorenz Cabernet Sauvignon Bio**

26,00

Trocken, granatrot, Anklänge von Johannis- und Himbeeren und etwas Vanille.  
Weiche Tannine und ausgereifte Gerbstoffe. Am Gaumen viel Charme.  
Geschmeidiger, langer Abgang mit schöner Tiefe.  
Bioweingut Lorenz, Rheinhessen / Deutschland

### **Barahonda Barrica Tinto**

29,50

Trocken; purpurrot, kraftvolle Noten von dunklen Beeren und Sauerkirschen mit Nuancen von Schokolade, etwas Minze und Karamell. Am Gaumen komplex mit pfeffrigen Noten begleitet von Fichtennadeln und angenehmer Süßholznote.  
Bodega Barahond, Yecla / Spanien



## RUM

### **Ron Zacapa Centenario 23 Solera • 40 %**

4 cl • 8,00

Ein Blend aus mehreren Tropfen, die zwischen 6 und 23 Jahre alt sind. Intensiv, voluminös und rund präsentiert sich der Rum im Mund. Er besitzt süße sowie würzige Aromen, insbesondere von Vanille und Sherrywein. Für einen kurzen Moment von einer angenehm leichten Schärfe geprägt, stoßen dezenter Honig, feinwürziges Eichenholz, Trockenfrüchte und Schokolade hinzu.

Guatemala

### **Ron Botucal Reserva Exclusiva • 40 %**

4 cl • 6,50

Süß und äußerst mild ist der Geschmack des nicht sonderlich schweren Rums. Reichlich Vanille, Karamell und Zuckerrohr treffen auf Eichenholz und Nüsse. Neben Anklängen von Orange finden sich Gewürze wie Zimt und Nelken.

Venezuela

### **Don Papa • 40 %**

4 cl • 7,00

Eine Süße von flambierten Orangen, bitterer Schokolade und Vanille sowie würzige Nuancen von Zimt, Nelken und Anis. Nebst etwas Zuckerrohr und Eichenholz sind auch Auszüge von Bananen, Honig und kandierten Kirschen vorhanden.

Nur kurz zeigt sich im Mund eine diskrete Schärfe.

Philippinen

### **Ron Barceló Imperial • 38 %**

4 cl • 6,00

Im Mund weich und kraftvoll; zu Beginn mit Aromen von Trockenfrüchten und Karamell, gefolgt von Vanille, getoastetem Eichenholz sowie Nüssen. Kurzfristig zeigt sich eine leichte auffrischende Schärfe, die für zusätzliche Intensität sorgt.

Dominikanische Republik



## GIN



### **Monkey 47 Dry Gin • 47 %**

4 cl • 9,00

Ein extravaganter Gin; komplex und vielfältig an Aromen. Ausgeprägte Milde im Geschmack und eine angenehme florale Säure im Abgang.

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry

### **Hendrick's Gin • 44 %**

4 cl • 7,50

Eine Infusion von Rose und Gurke. Ein milder Gin mit zurückhaltender Wacholdernote. Dafür kommen die Rosenessenzen deutlich zum Tragen und der florale Geschmack setzt sich harmonisch durch.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean

### **Gin Mare • 42,7 %**

4 cl • 8,00

Ein vollmundiger Gin mit klarer natürlicher Süße und mediterranem Geschmack von frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

### **Sipsmith London Dry Gin • 41,6 %**

4 cl • 7,00

Dieser Sipsmith ist ein perfekter London Dry Gin: Keinerlei Süße, aber gleichzeitig florale Noten, die ihn zu einer perfekten Grundlage für einen trockenen Gin Tonic machen.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

### **Bombay Sapphire London • 47 %**

4 cl • 5,00

Ein milder komplexer Gin mit pfeffrigen Noten und einem zurückhaltenden Wacholdergeschmack.

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry



## GIN

### **The Illusionist Gin • 45 %**

4 cl • 11,00

»Erlebe dein blaues Wunder«

Warme Aromen von Wachholder, Macis, Süßholzwurzel und Angelika sowie florale Noten von Rosmarin und Lavendel und fruchtige Nuancen frischer Orangen und Zitronen. Und gibt man ein Tonic Water hinzu, dann erlebt man tatsächlich sein »blaues Wunder«, denn mit diesem Aufeinandertreffen von Gin und Tonic verfärbt sich der Drink in ein sanftes Rosa.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean

### **Malfy Gin Rosa • 41 %**

4 cl • 6,50

Mit italienischen Wacholderbeeren, Grapefruits, Zitronen und weiteren italienischen Botanicals destilliert. Das Ergebnis ist ein fruchtig-frischer Gin mit Aromen von frischen Grapefruitschalen und Rhabarber.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean

### **Malfy Gin Con Limone • 41 %**

4 cl • 6,50

Wie der Name schon vermuten lässt, wird der italienische Gin mit den besten Zitronen der Amalfiküste hergestellt. Ein absolut gelungener Gin mit einer leichten Wachholdernote. Urlaub im Glas!

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean

### **Le Tribute Gin • 43 %**

4 cl • 8,00

Ein wunderbar trockener Gin mit leckeren sommerlichen Noten von Grapefruit, Zitronen, Limetten und Mandarinen. Ein sehr aromatischer und milder Gin gepaart mit einer unverkennbaren Note von Wachholder.

Tonic-Empfehlung: Le Tribute Tonic

### **The Botanist Island Dry Gin • 46 %**

4 cl • 7,00

Geschmacklich frisch, zitruslastig und von Minze sowie einem floralen Blütenaroma getragen. Mit seiner Schönen Komposition ist der Islay-Gin ein perfekter Sommer-Gin sowie ein kongenialer Partner im Gin & Tonic.

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian

## WHISK(E)Y

●  
**Laphroig Islay Single Malt Whisky 10 Jahre • 40 %**  
4 cl • 7,00

Dieser getorfte Whisky ist bekannt für seinen kräftigen, rauchigen Geschmack, gefolgt von einem Hauch von Seetang und einer überraschenden Süße. Vollmundig und mit langem Abgang verkörpert er unverkennbar den typischen Laphroig-Charakter.  
Schottland

**Jack Daniels Old No.7 • 40 %**  
4 cl • 6,00

Süß und fruchtig mit Karamell, Eiche und Vanille.  
USA

**Chivas Regal 12 Jahre • 40 %**  
4 cl • 7,00

Rund und ausgeglichen, wieder Honig und vor allem reife Äpfel mit einem Hauch von Vanille und Nuss.  
Speyside / Schottland

**Johnnie Walker Red Label • 40 %**  
4 cl • 5,00

Der charakteristische Geschmack wird durch intensive, würzige, kräftige und scharfe Aromen bestimmt.  
Speyside / Schottland

**Johnnie Walker Black Label • 40 %**  
4 cl • 6,00

Ausgewogen und sanft auf der Zunge. Der rauchige Charakter geht in Malz und Torf über, bevor Vanille und erneut Rosinen hervortreten.  
Dominikanische Republik

**Glenfiddich 12 Jahre • 40 %**  
4 cl • 7,00

Süßer Grundcharakter mit Fruchtnote. Danach cremiges Karamell, Malz und eine subtile Eichennote.  
Speyside / Schottland

**Jameson Standard Irish Whiskey • 43 %**  
4 cl • 6,00

Sehr mild sowie süßlich-subtil von Vanille und weichem Karamell.  
Leichte Holznote, etwas Honig und blumige Anklänge.  
Irland



## WHISK(E)Y



### **Slyrs Classic Single Malt • 43 %**

4 cl • 9,00

Seidig weich und mild auf der Zunge. Die Fruchtnote und die leichte Vanillesüße geht in Malz und würzige Eichenaromen über.  
Deutschland

### **Aberlour 12 Jahre alt • 40 %**

4 cl • 7,50

Sanft und abgerundet. Fruchtige Noten von roten Äpfeln und kräftiger Sherry. Sanft und weich auf der Zunge. Sherry verbindet sich mit Schokolade, Karamell, Zimt und etwas Würze von Ingwer.  
Schottland

### **Dalwhinnie 15 Jahre alt • 43 %**

4 cl • 7,50

Er schmeckt nach Heidekräutern, Bienenhonig und Bourbonvanille, danach stellen sich satte, fruchtige und getreidige Noten ein. Die Süße ist eher dezent angelegt.  
Schottland

### **Talisker Single Malt • 45,8 %**

4 cl • 7,00

So tiefgründig & rau wie seine stürmische Heimatinsel: Mit seinem vollmundigen & kräftigen Geschmack entführt der Talisker Single Malt Whisky geradewegs in seine maritime Heimat.  
Schottland

### **Bulleit Bourbon • 45 %**

4 cl • 6,50

Würziges Eichenfassaroma mit Noten von Pfeffer, Gewürzrn & Vanille – so schmeckt der Bulleit Bourbon Frontier Whiskey. Seit fünf Generationen wir die Rezeptur mit dem hohen Roggengehalt weitergegeben, um den unverkennbaren Bourbongeschmack des Whiskeys aus Kentucky beizubehalten.  
USA

### **Oban 14 • 43 %**

4 cl • 10,50

Samtweich und vollmundig auf der Zunge. Starte wieder mit viel Frucht. Pfirsiche und Vanille dominieren. Dazu eine leicht maritime Note, Pfeffer und Holzrauch.  
Schottland





## COCKTAILS

### CLASSIC & HIGHBALLS



#### **Aperol Sour • 8,00**

Aperol, Zuckersirup, Orangensaft, frischer Zitronensaft.

#### **Creamy Scotch • 9,00**

Glenfiddich, Kokossirup, Sahne, Soda.

#### **Touch Down • 8,00**

Smirnoff Red Vodka, Bols Apricot Brandy, Maracujanektar, frischer Zitronensaft, Grenadine.

#### **Cosmopolitan • 8,00**

Russian Standard Vodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberrynektar.

#### **Caipirinha • 8,00**

Cachaça 51, Limette, weißer Rohrzucker.

#### **Mai Tai • 9,00**

Captain Morgan Black, Havanna Club 3 Jahre, Bols Dry Orange, frischer Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup.

#### **Espresso Martini • 8,00**

Wodka, Kaffeeликör, Espresso, Kaffeebohnen

#### **Porn Star Martini • 8,00**

Russian Standard Vodka, Passoã Likör, Maracujanektar, Vanillesirup, Prosecco »by side«.

#### **Moscow Mule • 8,00**

Russian Standard Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette.

#### **Piña Colada • 8,00**

Bacardi, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Sahne.





## COCKTAILS

### CLASSIC & HIGHBALLS



#### **Long Island Iced Tea • 9,00**

Jose Cuervo Tequila, Havanna Club 3 Jahre, Tanqueray Gin, Russian Standard Vodka, Cointreau, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Cola.

#### **Sex on the Beach • 9,00**

Russian Standard Vodka, Peach Liqueur, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine.

#### **Mojito • 8,00**

Havanna Club 3 Jahre, Limette, frische Minze, weißer Rohrzucker, Soda.

#### **Dark 'n Stormy • 8,00**

Gosling Black Seal Rum, Ginger Beer, Limette.

#### **Whiskey Sour • 8,00**

Bulleit Rye Whiskey, Zuckersirup, frischer Zitronensaft.

#### **Wodka Soda • 8,50**

Wodka, Limettensaft, Soda, Limettenspalte

## MOCKTAILS

#### **Firebird • 6,50**

Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, frischer Zitronensaft, Grenadine.

#### **Lollipop • 6,50**

Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup.

#### **Cranberry Frizz • 6,50**

Cranberrynektar, Soda, Orange, Zitrone, Minze.

#### **Shirley Temple • 6,50**

Sprite, Ginger Ale, Zitrone, Grenadine.

#### **Ipanema • 6,50**

Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limette.

