

Es war einmal ...

Am 25. März 1879 kaufte die damalige Reichs-, Post- und Telegraphenverwaltung von dem Königlichen Preußischen Militär-Fiskus für 25.000 Mark in der Hauser Gasse in Wetzlar ein damals bereits 160 Jahre altes Haus, um die Post- und Telegraphendienststellen der Stadt besser unterbringen zu können. Die Geschichte dieses Hauses, zusammen mit der Geschichte des Hausgrundstückes, die sich bis in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurückverfolgen lässt, umfasst gleichzeitig 400 Jahre Wetzlarer Stadtgeschichte.

An diesem historischen Platze residierten einstmals die Adligen von Bicken (1565) und gingen Wetzlarer Kinder zur Schule. Von 1715 - 1718 wurde an dieser Stelle, durch den Grafen Franz Adolf Dietrich von Ingelheim, ein neues Gebäude erbaut - das „Ingelheimer Palais“.

Dieses diente nicht nur als Wohnhaus, sondern wurde auch zum gesellschaftlichen Treffpunkt; auch Goethe

ging hier ein und aus. Hier hielt später das Reichskammergericht seine Audienzen ab (1784 -1806), beherbergte man das rheinische Schützen-Batallion (1818 - 1877), und es gingen von 1879 an bis vor wenigen Jahren täglich mehr als 200 Postler Ihrem Beruf nach.

Seit dem 10. Oktober 2001 haben wir diese Räumlichkeiten übernommen. Unsere Philosophie ist es, Ihnen in einer gemütlichen Atmosphäre unsere Speisen und Getränke zu servieren, Ihnen einen Ort der Entspannung, des Wohlfühlens oder des geselligen Zusammenseins zu bieten. Auch die Nachtschwärmer kommen nicht zu kurz! So kann es am Wochenende bei guter Musik und genialen Cocktail-Kreationen auch durchaus später - oder sagen wir besser - früher werden ...

Ihre Semra Karaboga

**FEIERN SIE IHR EVENT IM PALAIS RESTAURANT:
SPRECHEN SIE UNS AN!**

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
We accept EC-Cash | Visa & Eurocards, Tax & service are included

Kontakt:

 Hauser Gasse 21b, 35578 Wetzlar
 06441 444599
 info@palaiswetzlar.de
 palaiswetzlar.de

Kalte & warme Vorspeisen Cold & warm Starters

01 Zaziki 8,80

Joghurt mit frischen Salatgurkenstückchen, Knoblauch, Olivenöl serviert mit Fladenbrot
Yoghurt with fresh cucumber pieces, garlic, olive oil served with flatbread

02 Sigara Börek 4 Stück 9,50

Knusprige Teigrollen gefüllt mit türkischem Schafskäse
Baked rolling pins filled with turkish cheese

03 Mantar 9,80

Frische Champignons gefüllt mit mildem türkischen Schafskäse^{2,10} gebacken, serviert mit Fladenbrot
Mushrooms filled with turkish cheese baked and flatbread

04 Ezme 9,90

Frischer Gemüsesalat aus passierten Tomaten, Peperoni, Gurken, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, mit Kräutern und Olivenöl mariniert dazu Fladenbrot, kalt serviert
Fresh vegetable salad of strained tomatoes, peppers, cucumbers, parsley, onions, garlic, marinated with herbs and olive oil, served with flatbread, cold

05 Humus 9,40

Kichererbsen-Püree mit Sesampaste, Knoblauch, Olivenöl, verschiedenen Gewürzen und Fladenbrot
Chickpeas-puree, sesame paste, garlic, olive oil, various spices and flatbread

06 Midye Tava 11,50

Leicht panierte und gebratene Muscheln, serviert mit Zaziki und Fladenbrot. *Fried mussels with Zaziki and flatbread*

07 Tereyagli Karides 11,90

Garnelen² in Knoblauch-Chilibutter mit hausgemachtem Fladenbrot
Prawns² in garlic chili butter with flatbread

08 Sicak Meze für 2 Personen 18,60

Gemischter Vorspeisenteller mit Schafskäse gefüllten Teigrollen und Champignons, Humus, Ezme, Zaziki und Fladenbrot
Mixed starter plate with rolling pin, filled mushrooms, chick-pea-puree, Ezme, Zaziki and flatbread

Für 1 Person 12,80

Mo. - Fr. ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an.

Kalte & warme Vorspeisen Cold & warm Starters

09 Patlıcan Biber Kızartması 9,80

Auberginen, Zucchini und Paprika in Olivenöl gebraten, angerichtet mit Joghurt-Knoblauch-Tomatensauce und Fladenbrot
Roasted eggplants, zucchini and peperoni with garlic, yoghurt and flatbread

10 Peynir Zeytin 10,50

Milder Schafskäse, schwarze Oliven, garniert mit etwas Gurke und Tomate, mit Fladenbrot serviert
Sheep cheese, black Olives with cucumber and tomato, served with flatbread

11 Kizartilmis Peynir 10,50

Panierter, gebackener türkischer Schafskäse, Dip Zaziki, mit Fladenbrot serviert
Fried turkish cheese served with a Dip Zaziki and flatbread

12 Girit (Kreta) Ezme 9,90

Dreierlei Hirtenkäse-Creme mit Walnüssen, frischem Basilikum, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl und hausgemachtem Fladenbrot
Three types of shepherd's cheese cream with walnuts, fresh basil, parsley, garlic and olive oil and homemade flatbread


13 Patlıcan Ezme 8,90

Fein abgeschmecktes Auberginenpüree mit Zwiebeln, roten und grünen Peperoni, Knoblauchjoghurt und hausgemachtem Fladenbrot
Finely seasoned aubergine puree with onions, red and green peppers, garlic yoghurt and homemade flatbread

**Mittagstisch
Angebot**

-10% auf alle Hauptspeisen
außer Steaks, Fisch- und Lammfilet
Mo. - Fr. 11.00 Uhr - 14.00 Uhr





Salate - Salads

Alle unsere knackigen Salate werden mit Blattsalat-Mix, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Oliven, Mais und ofenfrischem Fladenbrot serviert.
All our crunchy salads are served with leaf salad mix, tomatoes, cucumbers, onions, carrots, peppers, olives, corn and oven-fresh flatbread

- | | | |
|--|-----------------------|-------|
| 15 | Palais Salata | 15,50 |
| <i>mit mildem Schafskäse, gegrillten Hähnchenfiletstückchen, gefüllter Teigrolle und Oliven-Kräuter dressing</i>
<i>with mild sheep cheese, grilled chicken fillet pieces, stuffed dough rolls and olive-herb sauce</i> | | |
| 16 | Tugra Salata | 15,90 |
| <i>mit gebackenem Schafskäse, Kichererbsen, Couscous und Granatapfeldressing</i>
<i>with baked sheep's cheese, chickpeas, Couscous, pomegranate dressing</i> | | |
| 17 | Sebzeli Salata | 15,90 |
| <i>mit gegrilltem Gemüse, Walnüssen Kürbiskernen und Kräuter-Granatapfeldressing</i>
<i>with grilled vegetables, walnuts and pumpkin seeds</i> | | |
| 18 | Deniz Salata | 19,90 |
| <i>gegrillten Doradefilet, Lachsfilet, Garnelen² und Kräuter-Granatapfeldressing</i>
<i>with tomatoes, cucumbers, onions, carrots, peppers, grilled Dorade fillet, salmon fillet, prawns² and herb-pomegranate dressing</i> | | |

Gerolltes - Wraps

Alle Dürüm-Gerichte werden mit Salat der Saison und Granatapfel-Kräuter-Olivenöl-Dressing gefüllt und mit Zaziki serviert.
All Wraps are filled with mixed salad and herbal-olive oil-dressing and served with zaziki

- | | | |
|---|-------------------------|-------|
| 20 | Tavuk Dürüm | 15,00 |
| <i>Herzhaft gewürzte Hähnchenbrustfiletstückchen vom Grill</i>
<i>Grilled chicken fillet</i> | | |
| 22 | Kuzufile Dürüm | 19,90 |
| <i>Zartes Lammfilet</i> <i>Tender lamb fillet</i> | | |
| 23 | Adana Dürüm | 16,90 |
| <i>Würziges Lammhackfleisch vom Grill</i>
<i>Grilled minced lamb</i> | | |
| 24 | Souvlaki Dürüm | 15,00 |
| <i>Saftig marinierte Schweinefleischstückchen vom Grill</i>
<i>Grilled pork</i> | | |
| 25 | Vegeterian Dürüm | 15,00 |
| <i>Milder Schafskäse</i> <i>Sheep cheese</i> | | |

Folienkartoffel - Baked Potato

Dazu reichen wir Salat-Mix und Zaziki
We also serve salad mix and zaziki

- | | | |
|--|---|-------|
| 117 | Folienkartoffel mit einem Salat-Mix und Zaziki | 12,90 |
| <i>Baked potato served with a salad mix and zaziki</i> | | |
| 119 | mit gegrillten Hähnchenfiletstückchen | 14,50 |
| <i>with grilled chicken fillet pieces</i> | | |
| 120 | mit Pfannengemüse <i>with pan vegetables</i> | 14,90 |
| 121 | mit Garnelen² <i>with shrimps²</i> | 16,80 |
| 122 | mit gegrillten Schweinelachsen | 14,50 |
| <i>with grilled pork fillet</i> | | |

Palais Burger Session

Alle Burger (Brioche Bun) werden mit Cheddar Cheese^{2,10}, Salat, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachter Burger-Soße gefüllt und mit Pommes frites (dazu Majo oder Ketchup) serviert.

All burger (brioche bun) are filled with cheddar cheese^{2,10}, lettuce, tomatoes, onions and homemade burger sauce and served with French fries (with mayo or ketchup).

Classic Cheese Burger Hausgemachter Beef-Patty **15,50**
Homemade beef patty

Turko Burger Türkische Wurst^{9,10,12} mit Spiegelei **15,50**
Turkish sausage^{9,10,12} with fried egg

Baba Burger Hausgemachter Beef-Patty, Feta-Käse^{2,10}, Zaziki **16,50**
Homemade beef patty, feta cheese^{2,10}, Zaziki.

Halloumi Burger Veggie Grillkäse Cheddar Cheese^{2,10} **15,00**
Grilled cheddar cheese^{2,10}

Chicken Burger Hähnchenbrustfilet **15,00**
Chicken breast fillet

Steaks

VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND - ARGENTINE ANGUS BEEF

wird serviert mit Steak-Pommes und Beilagensalat
served with steak fries an salad

Rumpsteak 300gr

100 mit gebratenen Zwiebeln *with fried onions* **28,50**

101 mit Kräuterbutter *with herb butter* **27,90**

HOLZKOHLE / GRILLSPEZIALITÄTEN - Barbecue specialities

wird serviert mit Zaziki, Couscous, Salat der Saison, gegrillten Peperoni und haugemachtem Fladenbrot
served with tzatziki, couscous, seasonal salad, grilled peppers and homemade flatbread

31 **Pirzola** **23,90**

Gewürzte zarte Lammkoteletts
Well flavoured lamb chops

32 **Karisik Izgara** **24,50**

Gemischte Grillplatte mit zartem Schweinefleisch vom Spieß, Lammkotelett, würzigem Lammhackfleisch
Mixed plate of delicate pork on a skewer, lamb chop, spicy minced lamb

34 **Tavuk Sis** Zartes Hähnchenfilet **18,90**

Tender filet of chicken

38 **Adana Kebap** Würziges Lammhackfleisch **20,90**

Spicy minced lamb


39 **Kuzufile** **29,90**

Gegrillte Lammfilets, eingelegt über Nacht in einer speziellen Gewürzsauce
Tender filet of lamb

60 **Souvlaki** **18,90**

Gegrillte Schweinefleischstückchen, eingelegt über Nacht in einer speziellen Gewürzsauce
Grilled pork





Kiremit aus dem Steinbackofen - From the stone oven

Gemüseauflauf mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Kartoffeln in würziger Tomatensoße, serviert mit Couscous und Fladenbrot
Vegetable casserole with aubergines, peppers, zucchini and potatoes in a spicy tomato sauce, served with Couscous and flatbread

40 Kiremit Tavuk Hähnchenfilet <i>Chicken filet</i>	19,50
41 Kiremit Souvlaki Schweinefilet <i>Pork loin</i>	19,50
42 Kiremit Köfte Lammhackfleisch <i>Lamb mince</i>	23,90
43 Kiremit Kuzufilet Lammfilet <i>Lamb filet</i>	28,90
44 Kiremit Karides Garnelen ² <i>Scrimps²</i>	27,90
45 Kiremit Dana Kalbshackfleisch <i>Veal mince</i>	23,90
46 Kiremit vegetarisch	18,90
47 Karniyarik Gefüllte Aubergine mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Knoblauch und feinen Gewürzen, serviert mit Couscous und Fladenbrot <i>Stuffed aubergine with minced veal, onions, tomatoes, pepperoni, garlic and fine spices, served with Couscous and flatbread</i>	24,90

Kizartma

Gebratene Auberginen, Kartoffeln, Paprika und Zucchini mit Knoblauch- Joghurt-Tomaten-Sauce gebacken, mit Fladenbrot serviert
Fried aubergines, potatoes, peppers and courgettes with garlic yoghurt tomato sauce baked, served with flatbread

51 Kizartma Sade vegetarisch	17,50
52 Kizartma Köfte Gegrilltes Lammhackfleisch <i>With grilled minced lamb</i>	19,90
54 Kizartma Tavuk Gegrilltes Hähnchenfilet <i>Particles grilled chicken filet</i>	18,50
55 Kizartma Kuzu Filet Gegrilltes Lammfilet <i>Particles grilled lamb meat</i>	24,50
61 Souvlaki Kizartma Gegrillte Schweinefleischstückchen <i>Grilled particles of pork</i>	18,50

Fisch vom Grill - Fish from the grill

71	Somon Balik Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot <i>Grilled trout fillet served with potatoes, vegetables and flatbread</i>	23,90
72	Karides Garnelen ² in Kräuter Knoblauchbittersauce, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot <i>Shrimps² with herb-garlic butter sauce, served with potatoes, vegetables and flatbread</i>	24,90
73	Kalamari paniert und gebraten, serviert mit Pommes, Zaziki und Fladenbrot <i>Fried calamares, served with fried potatoes, Zaziki and flatbread</i>	18,80
74	Cupra Balik Gegrilltes Doradenfilet serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot <i>Grilled trout fillet served with potatoes, vegetables, mixed salad and flatbread</i>	23,90

Pizzalar - Pizza

80	Roman Pizza mit Salami, Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons, Mozzarella <i>with Salami, ham, onion, fresh mushrooms, mozzarella</i>	13,80
81	Riviera Pizza vegetarisch mit Gemüse, Knoblauch, Mozzarella <i>with vegetables, garlic, mozzarella</i>	14,50
82	Margherita Pizza mit Knoblauch-Tomaten und Mozzarella <i>with garlic tomatoes and mozzarella</i>	13,50
84	Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella <i>with Tuna, onions and mozzarella</i>	15,10

Makarnalar - Pasta

86	Tagliatelle Lachs und Gemüse in cremiger Tomatensauce, Parmesankäse <i>Salmon and vegetables in tomato sauce, Parmesan cheese</i>	17,50
87	Tagliatelle Garnelen ² und Gemüse in Knoblauchtomatensauce, Parmesankäse <i>Shrimps² und vegetables in garlic tomato sauce, Parmesan cheese</i>	18,90





Desserts

75	Baklava Mit Nüssen geschichteter Blätterteig in Zuckersirup dazu Walnuss-Eis <i>Nuts layered puff pastry in sugar syrup with walnut ice cream</i>	9,50
76	Tiramisu mit Amaretto ²	8,50
78	Balli Joghurt Hausgemachter Naturjoghurt serviert mit Honig und Walnüssen <i>Homemade yogurt served with honey and walnuts</i>	8,10
79	Künefe Engelshaar mit Mozzarella gebacken, warm serviert mit Zuckersirup, Vanilleeis und Walnüssen <i>Angel hair with mozzarella baked served warm with sugar syrup, vanilla ice cream and walnuts</i>	10,50

Snacks

Nachos & Käse ^{2,10} serviert mit Salsa- oder Zaziki-Dip	9,90
Nachos serviert mit Salsa- oder Zaziki-Dip	7,90
Extra-Dip	3,20
Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch	6,10

Extra-Beilagen

Bratkartoffeln	5,20
Portion Pommes frites	5,00
Beilagen-Salat	6,90
Gegrillte Peperoni	6,30
Couscous	5,50
Schwarze Oliven ⁶	6,00
Körbchen Fladenbrot	3,80
Ketchup oder Mayonnaise	1,50

Heiße Getränke - Hot Drinks

Coffee	3,70
Espresso	3,20
Espresso Doppio	5,00
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino Milk	3,90
Cappuccino Sahne	4,10
Cafe au Lait	4,80
Latte Macchiato	4,80
Mokka	4,50
Hot Chocolate & Sahne	4,80
Hot Milk & Honey	4,80
Tea	3,90
Camomille / Peppermint / Rooibos / Herbal / Black / Green / Fruit	



Trade Islands Iced Tea
Lemon-Lime / Sunny Peach

0,33l 4,50

Alkoholfreie Getränke - Softdrinks

GEROLSTEINER Gourmet  Naturell / Sprudel	0,25l	3,00	0,75l	7,50
Coca-Cola ^{1,2}	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Coca-Cola Light ^{1,2,8,11}	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Sprite	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Fanta ^{2,9}	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Spezi ^{1,2}	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Apfelschorle	0,2l	3,50	0,4l	5,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9} / Ginger Ale ² / Tonic Water ³	0,2l	3,80	0,4l	5,90
BIONADE Holunder, Ingwer-Orange			0,33l	4,20



28 BLACK
0,25l 5,00

ENERGYDRINK

28 BLACK Açai¹⁴





Fruchtiges von **granini**[®] Juices

Saft	0,2l	3,80
Orangensaft / Apfelsaft / Ananassaft / Grapefruitsaft		
Nektar	0,2l	3,80
Bananennektar / Kirschnektar / Maracujanektar Johannisbeernektar / Cranberrynektar / Rhabarbernektar		
Schorle	0,4l	5,80
Alle Säfte und Nektare auch als leckere Schorle erhältlich		

Homemade Palais Lemonade

MIT FRISCH GEPRESSTEN
ZITRONEN UND ORANGEN

Cilek Strawberry	0,4l	7,20
Nar Grenadine ^{2,15}	0,4l	7,20
Limon Zitrone	0,4l	7,20
Hindi Kokos	0,4l	7,20

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.


Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁵ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Biere - Beers

VOM FASS <i>ON TAP</i>	0,3l	0,4l
 Bitburger Premium Pils Glänzendes Goldgelb, Im Duft zartfruchtig nach Honig	3,80	4,80
Radler / Colabier ^{1,2}	3,80	4,80
 Köstritzer Schwarzbier Einzigartiges Malzaroma	3,90	
Benediktiner Weissbier <small>NATURTRÜB</small> Orangegoldene Honigfarbe, süßen Aromen, dunkler Honig	0,5l	4,90
Bananenweizen / Colaweizen ^{1,2} / Russ	0,5l	4,90
<hr/>		
FLASCHENBIER <i>BOTTLED BEER</i>		
Corona	0,355l	4,90
Früh Kölsch	0,33l	4,90
Benediktiner Weissbier <small>ALKOHOLFREI</small> Goldene Honigfarbe, intensiver Duft, reifes Korn	0,5l	4,90
 Licher <small>ISOTONISCH ALKOHOLFREI</small>	0,33l	3,80
Eifelbräu Landbier	0,5l	4,90

Apfelwein - Cider

 Apfelwein	0,25l	0,5l
pur / süß / sauer / Cola ^{1,2}	3,60	5,90

Aperitif - Aperitif

SPRITZ

Pink Virgin Henkell Alkoholfrei, Johannisbeersirup	8,00
Hugo Mionetto, Holundersirup, Minze, Soda	8,00
Aperol Spritz Mionetto, Aperol ^{2,3} , Soda	0,2l 8,00
Lillet Wild Berry	0,2l 8,00
Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wild Berry	
Mionetto Prosecco	0,1l 5,90
	0,75l 42,00

MIONETTO
VALDOBBIADENE

So gut
kann Bier
schmecken



Bitte ein B

Weine - Wines

ROT <i>RED</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Chianti ⁵ Italien harmonisch, trocken und samtig	4,00	7,90	26,50
Bardolino ⁵ Italien trocken, fruchtig	4,00	7,90	26,50
Imyglikos ⁵ Griechenland angenehm lieblich	4,00	7,90	26,50
Casale Lago ⁵ Primitivo duftet beerig, trocken	4,60	8,50	32,00
Merlot ⁵ trocken	4,60	8,50	32,00

ROSÉ <i>ROSÉ</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Lieblicher Rosé ⁵	4,00	7,90	26,50
Trockener Rosé ⁵	4,00	7,90	26,50
Bardolino Casa Santi ⁵ Chiaretto, Veneto	4,60	8,00	27,50

WEISS <i>WHITE</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Weißweinschorle ⁵		6,90	
Chardonnay ⁵ Italien trocken, leicht und fruchtig	4,00	7,90	26,50
Pinot Grigio ⁵ Italien trocken	4,00	7,90	26,50
Imyglikos ⁵ Griechenland angenehm lieblich	4,00	7,90	26,50
Lugana ⁵ blumig, leicht, trocken	4,60	8,50	32,00

Longdrinks inkl. Filler

GIN TONIC³

Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	9,50
Hendrick's Scotland	4 cl	11,50
Gin Mare Spain	4 cl	10,90
Monkey 47 Dry Gin Black Forest	4 cl	11,90
Finsbury Gin England	4 cl	8,00
Gordon's England	4 cl	8,50

VODKA RED BULL^{2,4,14} / 28 BLACK¹⁴

Absolut Sweden	4 cl	9,00
Alpha Noble France	4 cl	11,90
Grey Goose France	4 cl	12,90
Gorbatschow Germany	4 cl	8,50

VODKA BITTER LEMON^{3,9} / ORANGE

Absolut Sweden	4 cl	8,00
Alpha Noble France	4 cl	10,50
Grey Goose France	4 cl	11,50
Gorbatschow Germany	4 cl	8,00

WEITERE LONGDRINKS

Bacardi Cola ^{1,2} / Cranberry / Maracuja	4 cl	8,00
Jack Daniel's Cola ^{1,2} / Apfelsaft	4 cl	8,00
Campari ² Orange / Soda	4 cl	8,00
Southern Comfort ² Cola ^{1,2} / Ginger Ale ²	4 cl	8,00
Licor 43 ² Milch	4 cl	8,00
Southern Comfort ² Cola ^{1,2} / Ginger Ale ²	4 cl	8,00
Batida de Côco Kirsch	4 cl	8,00
Havana Club 3 Años Cola ^{1,2}	4 cl	8,00



Spirituosen - Spirits

RUM

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	2 cl	4,00
Havana Club 3 Años Kuba	2 cl	4,00
Havana Club 7 Años Kuba	2 cl	4,50
Ron Barceló Imperial Onyx Dom. Rep.	2 cl	5,80

LIQUERS

Amaretto ²	2 cl	3,50
Licor 43 ²	2 cl	4,00
Kahlúa ^{1,2}	2 cl	4,00
Kirschlikör ²	2 cl	3,50



Cosmopolitans

APERITIFS & BITTERS

Martini Bianco	5cl	5,00
Ramazzotti	4cl	5,00
Fernet Branca	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	4,00
Baileys ²	4cl	5,10
Linie	2cl	4,00
Grappa	2cl	4,00
Williams	2cl	4,00
Sierra Tequila Gold / Silver	2cl	3,50
Yeni Raki	2cl	4,00
Molinari Sambuca	2cl	4,00
Ouzo 12	2cl	3,00

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	2cl	4,00
Rémy Martin V.S.O.P.	2cl	4,00

Whiskey

SCOTCH WHISKEY

Ballantine's ²	2cl	5,00
---------------------------	-----	------

CANADIAN WHISKEY

Canadian Club 6 Y ²	2cl	4,50
--------------------------------	-----	------

MALT WHISKEY

Oban ²	2cl	5,90
Glenfiddich 12 Y ²	2cl	5,90
Glenmorangie 10 Y ²	2cl	5,90
Chivas Regal 12 Y ²	2cl	6,10
Talisker 10 Y ²	2cl	6,10

BOURBON WHISKEY

Jack Daniel's	2cl	4,00
---------------	-----	------



Cocktails

Happy Hour

Täglich von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr und von 23.30 Uhr bis 01.00 Uhr

■ SOURS Happy Hour

Whiskey Sour Bourbon, Lime, Giffard Zuckersirup	8,90	8,00
Gin Sour Finsbury Gin, Lime, Giffard Zuckersirup	8,90	8,00
Comfort Sour Southern Comfort ² , Lime, Giffard Zuckersirup	9,50	

■ CAIPIRINHA Happy Hour

Caipirinha Pitù, Lime, brauner Zucker	8,90	8,00
Caipiroshka Wodka Gorbatschow, Lime, brauner Zucker	8,90	8,00
Strawberry Caipirinha Pitù, Lime, Erdbeeren, brauner Zucker	8,90	8,00
Caipi BLACK Pitù, Rohrzucker, Lime, Limette, 28 BLACK ^{2,4,14}	9,00	

■ TEQUILA Happy Hour

Margarita Sierra Tequila, Cointreau, Lime	8,90	8,00
Tequila Sunrise Sierra Tequila, Orange, Lime, Giffard Grenadine ^{2,15}	8,90	8,00

■ GIN 0,4 l Happy Hour

Gin Fizz Finsbury Gin, Lime, Limetten, Soda, Giffard Zuckersirup	9,50	8,00
Green Summer Finsbury Gin, Lime, Blue Curaçao ² , Mangosirup, Maracuja, Orange	9,90	8,00
Tom Cruise Finsbury Gin, Pepino Peach ^{2,5} , Giffard Grenadine ^{2,15} , Zitronensaft, Maracujanektar	9,90	8,00
Indian Mojito Finsbury Gin, Granatapfel, frische Minze, Zucker, Lime, Sodawasser	9,90	8,00

Wir mixen mit Likören und Sirupen von Giffard





■ DAIQUIRIS & RUM 0,4l

Happy Hour

Sex on the Beach

9,90

Safari, Malibu, Pepino Peach^{2,5}, Orange, Kirsche, Giffard Grenadine^{2,15}

Strawberry Frozen Daiquiris

9,90

Barceló White Rum, Erdbeeren, Lime, Zuckersirup, Erdbeersirup

Waikiki

9,90

Malibu, Batida de Côco, Orange, Cocoslikör, Maracuja, Ananas

Mojito

9,50

8,00

Barceló White Rum, Lime, Barceló Brown Rum, Zucker, frische Minze, Soda

Cuba Libre

9,50

8,00

Barceló White Rum, Cola^{1,2}, Lime

Cocokiss

9,90

8,00

Malibu, Barceló White Rum, Orange, Maracujasirup, Ananas

■ VODKA 0,4l

Happy Hour

Melonball Wodka Gorbatschow, Bols Melonenlikör, Pineapple

9,50

8,00

White Russian Wodka Gorbatschow, Kahlúa^{1,2}, Milch

9,50

8,00

Butterfly

9,90

Wodka Gorbatschow, Batida de Côco, Bols Melonenlikör, Pfirsich, Erdbeeren, Cranberry, Ananas

Melon Cooler

9,90

Wodka Gorbatschow, Lime, Pepino Peach^{2,5}, Zitrone, Bols Melonenlikör, Ananas, Maracuja

Touch Down

9,90

Wodka Gorbatschow, Pepino Peach^{2,5}, Zitrone, Ananas, Maracuja, Giffard Grenadine^{2,15}

Cosmopolitan

9,50

8,00

Wodka Gorbatschow, Triple Sec², Cranberry, Lime

■ COLADAS & CREME 0,4l

Happy Hour

Piña Colada Barceló White Rum, Kokoslikör, Ananas, Milch	9,80	8,00
Strawberry Colada Barceló White Rum, Kokoslikör, Erdbeersirup, Ananas, Milch	9,80	8,00
Swimming Pool Barceló White Rum, Wodka Gorbatschow, Blue Curaçao ² , Kokoslikör, Ananas, Milch	9,80	
Batida Colada Batida de Côco, Kokoslikör, Ananas & Orange	9,80	8,00
Malibu Sunrise Malibu, Giffard Grenadine ^{2,15} , Orange	9,80	8,00
Batida Sunrise Batida de Côco, Ananas, Kirschlikör	9,80	8,00

■ MULES

Cosmo Mule Wodka Gorbatschow, Triple Sec, Ginger Beer ¹⁰ , Cranberry, Limettenscheibe	9,70	8,00
Munich Mule Gin, Ginger Beer ¹⁰ , Limettenscheibe, Minze	9,70	8,00
Passion Mule Wodka Gorbatschow, Ginger Beer ¹⁰ , Maracuja, Limettenscheibe, Minze	9,70	8,00
Moscow Mule Wodka Gorbatschow, Spicy Ginger, frischer Limettensaft, Gurkenstreifen	9,90	8,00

■ HARD STUFF 0,4l

Mai Tai Barceló Brown Rum, Barceló White Rum, Cointreau, Amaretto ² , Limetten, Giffard Zuckersirup	10,90	9,00
Zombie Barceló Brown Rum, Barceló White Rum, Cointreau, Dark Rum 73%, Giffard Grenadine ^{2,15} , Maracujasirup, Lime, Orange, Ananas	10,90	9,00
Long Island Ice Tea Safari, Malibu, Pepino Peach ^{2,5} , Amaretto ² , Cointreau, Barceló White Rum, Cola ^{1,2}	10,90	9,00
Captain Chaos Montajo White Rum, Wodka Gorbatschow, Gin, Orange, Maracuja, Lime	10,90	9,00





■ NON ALCOHOLICS

Happy Hour

Ipanema Ginger Ale ² , Lime, brauner Zucker	8,50	7,50
Bodyguard Giffard Grenadine ^{2,15} , Orange, Grapefruit, Ananas, Lime, Erdbeeren	8,50	7,50
Virgin Colada Coconut, Pineapple, Milk	8,50	7,50
Mango Colada Mangosirup, Kokos, Milch, Bananennektar	8,50	7,50
Safe Sex On The Beach Apricot, Grapefruit, Lime, Ananas, Cranberry, Maracuja	8,50	7,50
Coconut Kiss Giffard Grenadine ^{2,15} , Kokossirup, Kirsche, Ananas, Milch	8,50	7,50
Strawberry Kiss Strawberry, Milk, Maracujanektar, Mangonektar, Orange	8,50	7,50
Ipanema BLACK 28 BLACK ^{2,4,14} , Limetten, Rohrzucker, Lime	8,50	7,50
Indian Summer Vanillesirup, Mangosirup, Milch, Maracuja	8,50	7,50
Hangover Orangensirup, Zitrone, Lime, Ananas, Grapefruit, Ginger Ale ²	8,50	7,50
Dragon Eye Karamellsirup, Giffard Grenadine ^{2,15} , Cocosmilch, Pfirsich, Maracuja	8,50	7,50
Elephant Baby Holunderblütensirup, Mango, Zitrone, Blue Curaçao ² , Ananas, Maracuja	8,50	7,50
Moskito Limette, frische Minze, Zucker, Ginger Ale ²	8,50	7,50
Caipimara Maracujanektar, Limette, Limes, Rohrzucker	8,50	7,50