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 9,90
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 10,90
Knusprige Teigrollen gefüllt mit türkischem Schafskäse
Baked rolling pins filled with turkish cheese

03 Mantar 10,90
Frische Champignons gefüllt mit mildem türkischen Schafskäse[2,10] gebacken, serviert mit Fladenbrot
Mushrooms filled with turkish cheese baked and flatbread

04 Ezme 11,90
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 10,40
Kichererbsen-Püree mit Sesampaste, Knoblauch, Olivenöl, verschiedenen Gewürzen und Fladenbrot
Chickpeas-puree, sesame paste, garlic, olive oil, various spices and flatbread

06 Midye Tava 13,90
Leicht panierte und gebratene Muscheln, serviert mit Zaziki und Fladenbrot. *Fried mussels with Zaziki and flatbread*

07 Tereyagli Karides 15,90
Garnelen[2] in Knoblauch-Chilibutter mit hausgemachtem Fladenbrot
Prawns[2] in garlic chili butter with flatbread

08 Sicak Meze für 2 Personen 20,90
Gemischter Vorspeisenteller mit Schafskäse gefüllten Teigrollen und Champignons, Humus, Ezme, Zaziki und Fladenbrot
Mixed starter plate with rolling pin, filled mushrooms, chic-pea-puree, Ezme, Zaziki and flatbread

Für 1 Person 14,90

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** 11,50
Auberginen, Zucchini und Paprika in Olivenöl gebraten,
angerichtet mit Joghurt-Knoblauch-Tomatensauce und Fladenbrot
Roasted eggplants, zuccini and peperoni with garlic, yoghurt and flatbread

10 **Peynir Zeytin** 11,90
Milder Schafskäse, schwarze Oliven, garniert mit etwas Gurke
und Tomate, mit Fladenbrot serviert
Sheep chees, black Olives with cucumber and tomato, served with flatbread

11 **Kizartilmis Peynir** 12,90
Panierter, gebackener türkischer Schäfskäse, Dip Zaziki, mit Fladenbrot serviert
Fried turkish cheese served with a Dip Zaziki and 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** 17,50
mit mildem Schafskäse, gegrillten Hähnchenfiletstückchen, gefüllter Teigrolle und Oliven-Kräuterdressing
with mild sheep cheese, grilled chicken fillet pieces, stuffed dough rolls and olive-herb sauce

16 **Tugra Salata** 17,90
mit gebackenem Schafskäse, Kichererbsen, Couscous und Granatapfeldressing
with baked sheep's cheese, chickpeas, Couscous, pomegranate dressing

17 **Sebzeli Salata** 18,90
mit gegrilltem Gemüse, Walnüssen Kürbiskernen und Kräuter-Granatapfeldressing
with grilled vegetables, walnuts and pumpkin seeds

18 **Deniz Salata** 25,90
gegrillten Doradefilet, Lachsfilet, Garnelen[2] und Kräuter-Granatapfeldressing
with tomatoes, cucumbers, onions, carrots, peppers, grilled Dorade fillet, salmon fillet, prawns[2] and herb-pomegranate dressing

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** 18,90
Herzhaft gewürzte Hähnchenbrustfiletstückchen vom Grill
Grilled chicken filet

22 **Kuzufile Dürüm** 22,90
Zartes Lammfilet *Tender lamb fillet*

23 **Adana Dürüm** 20,90
Würziges Lammhackfleisch vom Grill
Grilled minced lamb

25 **Vegeterian Dürüm** 17,90
Milder Schafskäse *Sheep cheese*

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 15,90
Baked potato served with a salad mix and zaziki

119 **mit gegrillten Hähnchenfiletstückchen** 17,90
with grilled chicken filet pieces

120 **mit Pfannengemüse** *with pan vegetables* 16,90

121 **mit Garnelen[2]** *with shrimps[2]* 20,90

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 17,90
Homemade beef patty

Turko Burger Türkische Wurst[9,10,12] mit Spiegelei 17,90
Turkish sausage[9,10,12] with fried egg

Baba Burger Hausgemachter Beef-Patty, Feta-Käse[2,10], Zaziki 18,90
Homemade beef patty, feta cheese[2,10], Zaziki.

Halloumi Burger Veggie Grillkäse Cheddar Cheese[2,10] 17,50
Grilled cheddar cheese[2,10]

Chicken Burger Hähnchenbrustfilet 17,50
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* 35,90

101 **mit Kräuterbutter** *with herb butter* 39,90

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** 29,90
Gewürzte zarte Lammkoteletts
Well flavoured lamb chops

32 **Karisik Izgara** 28,90
Gemischte Grillplatte mit zartem Hähnchenfilet vom Spieß, Lammkotelett, würzigem Lammhackfleisch
Mixed plate of delicate pork on a skewer, lamb chop, spicy minced lamb

34 **Tavuk Sis** Zartes Hähnchenfilet 23,90
Tender filet of chicken

38 **Adana Kebap** Würziges Lammhackfleisch 25,90
Spicy minced lamb

39 **Kuzufile** 33,90
Gegrillte Lammfilets, eingelegt über Nacht in einer speziellen Gewürzsauce
Tender filet of lamb





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 *Chicken filet*	22,90
42	**Kiremit Köfte** Lammhackfleisch *Lamb mince*	26,90
43	**Kiremit Kuzufilet** Lammfilet *Lamb filet*	31,90
44	**Kiremit Karides** Garnelen[2] *Scrimps[2]*	31,90
45	**Kiremit Dana** Kalbshackfleisch *Veal mince*	25,90
46	**Kiremit vegetarisch**	20,90

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	19,90
52	**Kizartma Köfte** Gegrilltes Lammhackfleisch *With grilled minced lamb*	25,90
54	**Kizartma Tavuk** Gegrilltes Hähnchenfilet *Particles grilled chicken filet*	24,90
55	**Kizartma Kuzu Filet** Gegrilltes Lammfilet *Particles grilled lamb meat*	30,90

Fisch vom Grill - Fish from the grill

71 **Somon Balik** 30,90
Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot
Grilled trout fillet served with potatoes, vegetables and flatbread

72 **Karides** 31,90
Garnelen[2] in Kräuterknoblauchbuttersauce, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot
Shrimps[2] with herb-garlic butter sauce, served with potatoes, vegetables and flatbread

73 **Kalamari** 23,90
paniert und gebraten, serviert mit Pommes, Zaziki und Fladenbrot
Fried calamares, served with fried potatoes, Zaziki and flatbread

74 **Cupra Balik** 29,90
Gegrilltes Doradenfilet serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und Fladenbrot
Grilled trout filet served with potatoes, vegetables, mixed salad and flatbread

Pizzalar - Pizza

80 **Roman Pizza** 17,50
mit Salami, Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons, Mozzarella
with Salami, ham, onion, fresh mushrooms, mozzarella

81 **Riviera Pizza** vegetarisch 17,50
mit Gemüse, Knoblauch, Mozzarella
with vegetables, garlic, mozzarella

82 **Margherita Pizza** 16,50
mit Knoblauch-Tomaten und Mozzarella
with garlic tomatoes and mozzarella

84 **Pizza Tonno** 17,90
mit Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella
with Tuna, onions and mozzarella

Makarnalar - Pasta

86 **Tagliatelle** 19,90
Lachs und Gemüse in cremiger Tomatensauce, Parmesankäse
Salmon and vegetables in tomato sauce, Parmesan cheese

87 **Tagliatelle** 20,90
Garnelen[2] und Gemüse in Knoblauchtomatensauce, Parmesankäse
Shrimps[2] und vegetables in garlic tomato sauce, Parmesan cheese





Desserts

75	**Baklava** Mit Nüssen geschichteter Blätterteig in Zuckersirup dazu Walnuss-Eis *Nuts layered puff pastry in sugar syrup with walnut ice cream*	10,50
76	**Tiramisu** mit Amaretto[2]	8,90
78	**Balli Joghurt** Hausgemachter Naturjoghurt serviert mit Honig und Walnüssen *Homemade yogurt served with honey and walnuts*	8,90
79	**Künefe** Engelshaar mit Mozzarella gebacken, warm serviert mit Zuckersirup, Vanilleeis und Walnüssen *Angel hair with mozzarella baked served warm* *with sugar syrup, vanilla ice cream and walnuts*	12,90

Snacks

Nachos & Käse[2,10] serviert mit Salsa- oder Zaziki-Dip	10,90
Nachos serviert mit Salsa- oder Zaziki-Dip	8,90
Extra-Dip	3,50
Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch	8,50

Extra-Beilagen

Bratkartoffeln	6,00
Portion Pommes frites	6,00
Beilagen-Salat	7,50
Gegrillte Peperoni	7,50
Couscous	6,50
Schwarze Oliven[6]	7,00
Körbchen Fladenbrot	4,50
Ketchup oder Mayonnaise	1,50

Heiße Getränke - Hot Drinks

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

Alkoholfreie Getränke - Softdrinks

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

Trade Islands Iced Tea
Lemon-Lime / Sunny Peach

0,33 l 4,50

28 BLACK

0,25 l 5,00

ENERGYDRINK

28 BLACK Açaí[14]





Fruchtiges von granini Juices

Saft	0,2 l	4,00
Orangensaft / Apfelsaft / Ananassaft / Grapefruitsaft		
Nektar	0,2 l	4,00
Bananennektar / Kirschnektar / Maracujanektar Johannisbeernektar / Cranberrynektar / Rhabarbernektar		
Schorle	0,4 l	5,90
Alle Säfte und Nektare auch als leckere Schorle erhältlich		

Homemade Palais Lemonade

MIT FRISCH GEPRESSTEN ZITRONEN UND ORANGEN

Cilek Strawberry	0,4 l	7,50
Nar Grenadine[2,15]	0,4 l	7,50
Limon Zitrone	0,4 l	7,50
Hindi Kokos	0,4 l	7,50

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

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

© 2025 designed by FINESTYLE | www.finestyle.eu

Biere - Beers

VOM FASS *ON TAP*	0,3 l	0,4 l
Bitburger Premium Pils Glänzendes Goldgelb, Im Duft zartfruchtig nach Honig	4,00	5,00
Radler / Colabier[1,2]	4,00	5,00
Köstritzer Schwarzbier Einzigartiges Malzaroma	4,20	
Benediktiner Weissbier NATURTRÜB Orangegoldene Honigfarbe, süßen Aromen, dunkler Honig	0,5 l	5,50
Bananenweizen / Colaweizen[1,2] / Russ	0,5 l	5,50

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*		
Corona	0,355 l	4,90
Früh Kölsch	0,33 l	4,90
Benediktiner Weissbier ALKOHOLFREI Goldene Honigfarbe, intensiver Duft, reifes Korn	0,5 l	5,50
Licher ISOTONISCH ALKOHOLFREI	0,33 l	4,00

Apfelwein - Cider

	0,25 l	0,5 l
Kelterei Müller seit 1905 Apfelwein		
pur / süß / sauer / Cola[1,2]	3,90	5,90

Aperitif - Aperitif

SPRITZ

Hugo Mionetto, Holundersirup, Minze, Soda		8,00
Aperol Spritz Mionetto, Aperol[2,3], Soda	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,00
Mionetto Prosecco	0,1 l	5,90
	0,75 l	42,00

MIONETTO
VALDOBBIADENE





Weine - Wines

ROT *RED*	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Chianti[5] Italien harmonisch, trocken und samtig	4,50	8,50	29,00
Bardolino[5] Italien trocken, fruchtig	4,50	8,50	29,00
Imyglikos[5] Griechenland angenehm lieblich	4,50	8,50	29,00
Casale Lago[5] Primitivo duftet beerig, trocken	5,00	9,50	35,00
Merlot[5] trocken	5,00	9,50	35,00

ROSÉ *ROSÉ*	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Lieblicher Rosé[5]	4,50	8,50	29,00
Trockener Rosé[5]	4,50	8,50	29,00
Bardolino Casa Santi[5] Chiaretto, Veneto			35,00

WEISS *WHITE*	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Weißweinschorle[5]		7,90	
Chardonnay[5] Italien trocken, leicht und fruchtig	4,50	8,50	29,00
Pinot Grigio[5] Italien trocken	4,50	8,50	29,00
Imyglikos[5] Griechenland angenehm lieblich	4,50	8,50	29,00
Lugana[5] blumig, leicht, trocken	5,00	9,50	35,00

Longdrinks inkl. Filler

GIN TONIC[3]

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 BLACK[14]

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	7,90
Jack Daniel's Cola[1,2] / Apfelsaft	4 cl	7,90
Campari[2] Orange / Soda	4 cl	7,90
Southern Comfort[2] Cola[1,2] / Ginger Ale[2]	4 cl	7,90
Licor 43[2] Milch	4 cl	7,90
Southern Comfort[2] Cola[1,2] / Ginger Ale[2]	4 cl	7,90
Batida de Côco Kirsch	4 cl	7,90
Havana Club 3 Años Cola[1,2]	4 cl	7,90

Spirituosen - Spirits

RUM

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	2 cl	4,50
Havana Club 3 Años Kuba	2 cl	4,50
Havana Club 7 Años Kuba	2 cl	5,00

LIQUERS

Amaretto[2]	2 cl	4,00
Licor 43[2]	2 cl	4,60
Kahlúa[1,2]	2 cl	4,60
Kirschlikör[2]	2 cl	4,00





Cosmopolitans

APERITIFS & BITTERS

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

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	2 cl	4,50
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50

Whiskey

SCOTCH WHISKEY

Ballantine's[2]	2 cl	5,00

CANADIAN WHISKEY

Canadian Club 6 Y[2]	2 cl	4,50

MALT WHISKEY

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

BOURBON WHISKEY

Jack Daniel's	2 cl	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	9,90	8,80
Gin Sour Finsbury Gin, Lime, Giffard Zuckersirup	9,90	8,80
Comfort Sour Southern Comfort[2], Lime, Giffard Zuckersirup	9,50	

CAIPIRINHA

		Happy Hour
Caipirinha Pitù, Lime, brauner Zucker	9,90	8,80
Caipiroshka Wodka Gorbatschow, Lime, brauner Zucker	9,90	8,80
Strawberry Caipirinha Pitù, Lime, Erdbeeren, brauner Zucker	9,90	8,80
Caipi BLACK Pitù, Rohrzucker, Lime, Limette, 28 BLACK[2,4,14]	9,90	

Wir mixen mit Likören und Sirupen von Giffard

TEQUILA

		Happy Hour
Margarita Sierra Tequila, Cointreau, Lime	9,90	8,80
Tequila Sunrise Sierra Tequila, Orange, Lime, Giffard Grenadine[2,15]	9,90	8,80

GIN 0,4 l

		Happy Hour
Gin Fizz Finsbury Gin, Lime, Limetten, Soda, Giffard Zuckersirup	10,90	8,80
Green Summer Finsbury Gin, Lime, Blue Curaçao[2], Mangosirup, Maracuja, Orange	10,90	8,80
Tom Cruise Finsbury Gin, Pepino Peach[2,5], Giffard Grenadine[2,15], Zitronensaft, Maracujanektar	10,90	8,80
Indian Mojito Finsbury Gin, Granatapfel, frische Minze, Zucker, Lime, Sodawasser	10,90	8,80





DAIQUIRIS & RUM 0,4 l

		Happy Hour
Sex on the Beach Safari, Malibu, Pepino Peach[2,5], Orange, Kirsche, Giffard Grenadine[2,15]	10,90	
Strawberry Frozen Daiquiris Barceló White Rum, Erdbeeren, Lime, Zuckersirup, Erdbeersirup	10,90	
Waikiki Malibu, Batida de Côco, Orange, Cocoslikör, Maracuja, Ananas	10,90	
Mojito Barceló White Rum, Lime, Barceló Brown Rum, Zucker, frische Minze, Soda	10,90	8,80
Cuba Libre Barceló White Rum, Cola[1,2], Lime	10,50	8,80
Cocokiss Malibu, Barceló White Rum, Orange, Maracujasirup, Ananas	10,90	8,80

VODKA 0,4 l

		Happy Hour
Melonball Wodka Gorbatschow, Bols Melonenlikör, Pineapple	10,50	8,80
White Russian Wodka Gorbatschow, Kahlúa[1,2], Milch	10,50	8,80
Butterfly Wodka Gorbatschow, Batida de Côco, Bols Melonenlikör, Pfirsich, Erdbeeren, Cranberry, Ananas	10,90	
Melon Cooler Wodka Gorbatschow, Lime, Pepino Peach[2,5], Zitrone, Bols Melonenlikör, Ananas, Maracuja	10,90	
Touch Down Wodka Gorbatschow, Pepino Peach[2,5], Zitrone, Ananas, Maracuja, Giffard Grenadine[2,15]	10,90	
Cosmopolitan Wodka Gorbatschow, Triple Sec[2], Cranberry, Lime	10,50	8,80

COLADAS & CREME 0,4 l

		Happy Hour
Piña Colada Barceló White Rum, Kokoslikör, Ananas, Milch	10,90	8,50
Strawberry Colada Barceló White Rum, Kokoslikör, Erdbeersirup, Ananas, Milch	10,90	8,50
Swimming Pool Barceló White Rum, Wodka Gorbatschow, Blue Curaçao[2], Kokoslikör, Ananas, Milch	10,90	
Batida Colada Batida de Côco, Kokoslikör, Ananas & Orange	10,90	8,50
Malibu Sunrise Malibu, Giffard Grenadine[2,15], Orange	10,90	8,50
Batida Sunrise Batida de Côco, Ananas, Kirschlikör	10,90	8,50

MULES

Cosmo Mule Wodka Gorbatschow, Triple Sec, Ginger Beer[10], Cranberry, Limettenscheibe	10,90	8,50
Munich Mule Gin, Ginger Beer[10], Limettenscheibe, Minze	10,90	8,50
Passion Mule Wodka Gorbatschow, Ginger Beer[10], Maracuja, Limettenscheibe, Minze	10,90	8,50
Moscow Mule Wodka Gorbatschow, Spicy Ginger, frischer Limettensaft, Gurkenstreifen	10,90	8,50

HARD STUFF 0,4 l

Mai Tai Barceló Brown Rum, Barceló White Rum, Cointreau, Amaretto[2], Limetten, Giffard Zuckersirup	11,90	9,90
Zombie Barceló Brown Rum, Barceló White Rum, Cointreau, Dark Rum 73%, Giffard Grenadine[2,15], Maracujasirup, Lime, Orange, Ananas	11,90	9,90
Long Island Ice Tea Safari, Malibu, Pepino Peach[2,5], Amaretto[2], Cointreau, Barceló White Rum, Cola[1,2]	11,90	9,90
Captain Chaos Montajo White Rum, Wodka Gorbatschow, Gin, Orange, Maracuja, Lime	11,90	9,90





NON ALCOHOLICS

		Happy Hour
Ipanema Ginger Ale[2], Lime, brauner Zucker	9,70	8,90
Bodyguard Giffard Grenadine[2,15], Orange, Grapefruit, Ananas, Lime, Erdbeeren	9,70	8,90
Virgin Colada Coconut, Pineapple, Milk	9,70	8,90
Mango Colada Mangosirup, Kokos, Milch, Bananennektar	9,70	8,90
Safe Sex On The Beach Apricot, Grapefruit, Lime, Ananas, Cranberry, Maracuja	9,70	8,90
Coconut Kiss Giffard Grenadine[2,15], Kokossirup, Kirsche, Ananas, Milch	9,70	8,90
Strawberry Kiss Strawberry, Milk, Maracujanektar, Mangonektar, Orange	9,70	8,90
Ipanema BLACK 28 BLACK[2,4,14], Limetten, Rohrzucker, Lime	9,70	8,90
Indian Summer Vanillesirup, Mangosirup, Milch, Maracuja	9,70	8,90
Hangover Orangensirup, Zitrone, Lime, Ananas, Grapefruit, Ginger Ale[2]	9,70	8,90
Dragon Eye Karamellsirup, Giffard Grenadine[2,15], Cocosmilch, Pfirsich, Maracuja	9,70	8,90
Elephant Baby Holunderblütensirup, Mango, Zitrone, Blue Curaçao[2], Ananas, Maracuja	9,70	8,90
Moskito Limette, frische Minze, Zucker, Ginger Ale[2]	9,70	8,90
Caipimara Maracujanektar, Limette, Limes, Rohrzucker	9,70	8,90