



Stadt-
Gespräch

ESSEN + TRINKEN

Stadt:
Gespräch



Das Beste vorweg- unsere Starters.

Geröstetes Ciabattabrot... 6 Scheiben <i>a,c,g</i> 	
... mit hausgemachter Tsatsiki 	4,50 Euro
... mit hausgemachter Aioli 	4,50 Euro
Bruschetta aus geröstetem Ciabattabrot... <i>a,g</i> 	
Funghi ...mit gebratenen Pilzen, Frühlingszwiebeln und Sour Cream 	6,90 Euro
Pomodori ...mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum 	5,50 Euro
Mozzarella ...mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Mozzarella und Basilikum 	6,50 Euro
Rucola ...mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Rucola 	6,50 Euro

Für den kleinen Hunger

Gebratene Champignons <i>a,g</i> 	7,90 Euro	Gebratener Feta <i>a,h,j</i> 	11,90 Euro
in würziger Knoblauchsahnesauce <i>g</i> und Ciabattabrot <i>a</i>		auf Salatbouquet an Kräuterdressing, gehackten Haselnüssen und Ciabattabrot	
Garnelen <i>a,b,c,g</i>	15,90 Euro	Nachos <i>a,g,i7</i> 	
mit Aioli, kleinem Salat und Ciabattabrot		... Salsa Sauce	3,50 Euro
Edamame Bratling <i>f,a</i> 	10,90 Euro	... hausgemachter Käsesauce	3,50 Euro
mit Beilagensalat, Brot und veganem Ajvardip		...überbacken mit Mais, Käse, Salsa, Jalapenos und Sour Cream	8,90 Euro
Drillinge <i>g,j</i>			
kleine gebratene Kartoffeln mit ...			
...Sour Cream & kleinem Salat 	9,90 Euro		
...Flammkuchen Art - Zwiebeln, Lauch, Bacon in cremiger Sauce	11,90 Euro		
...Knoblauchcreme, gebratene Champignons & kleinem Salat 	11,90 Euro		









Das Salz in der Suppe

Tomatensuppe mit Sahnetuff ^g 	6,50 Euro
Kartoffelcremesuppe ^{d,g} mit Räucherlachsstreifen	7,50 Euro
Lieblingssuppe	6,50 Euro


Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Brot. ^a

Alle unsere Suppen sind selbstgemacht und frei von sämtlichen Geschmacks- und Farbstoffen.

Unsere Klassiker aus den Körben

Pommes  der Hit-Klassiker, knackig & immer wieder lecker	3,20 Euro	Mini Frühlingsrollen ^a  aus dem fernen Osten, mit Gemüse gefüllt	5,50 Euro
Potato Wedges  leckere Kartoffelspalten	4,70 Euro	Mozzarellasticks ^{a,g}  einfach lecker, mit Kräuterpanade	5,90 Euro
Twisters ^{a1}  würzige Kartoffelspiralen	4,90 Euro	Gemüse kroketten ^a  wie aus dem eigenen Garten	5,90 Euro
Süßkartoffelpommes  nussig, süßer Geschmack	5,00 Euro	Dazu reichen wir zwei Saucen Ihrer Wahl:	
Kartoffelbällchen ^{a,g}  knusprig und rund	5,50 Euro	Hausgemacht: Curry Dip ^{c,g,j} / Sour Cream ^g / Aioli ^c / Käse Sauce ^{a,g} / Remoulade ^{c,j}	
Chicken Crossis ^a zarte Hähnchenfiletstücke paniert	6,90 Euro	Curry Ketchup ⁱ⁵ / Asia ⁱ / Spicy Steakhouse ⁱ / Ketchup ⁱ² / Barbecue ⁱ / Salsa ⁱ³ / Mayonnaise ^{c,i,j,3} / Hollondaise ^{ci}	
Chicken Wings leicht feurige Hähnchenflügel	6,90 Euro		

Panini

Tomate Mozzarella 

5,90 Euro

Thunfisch *d*

5,90 Euro

geräucherter Lachs *d*

6,50 Euro

Hähnchen

6,50 Euro

Alle Panini kommen aus dem Kontaktgrill und sind gefüllt mit Käse, Remoulade, Ajvar (Paprika-Creme mild), Salat, Tomate und Gurke.


Quesadilla

Weizentortilla
aus dem
Kontaktgrill 

Teriyaki *l, g* (auch  möglich)

gefüllt mit Teriyakihähnchen, Gurken, Tomaten, Käse, Sour Cream und Salat

8,90 Euro

Vegano 

gefüllt mit Ajvar, Falafel, Tomaten, Paprika, Mais, Salat und veganem Käse

8,90 Euro



Lieblings-Quesadilla

Fragen Sie uns gerne nach unserem aktuellen Angebot.

Preis auf
Anfrage



knackige frische Salate

Der Kleine 	6,90 Euro
Blattsalate der Saison mit Gurke, Mais, Möhren, rote Zwiebeln, Paprika und Cherrytomaten	
Nizza Salat <i>d, g</i>	13,90 Euro
Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Käse, Gurke, Mais, Möhren, rote Zwiebeln, Paprika und Cherrytomaten	
Hawaii Salat	15,50 Euro
Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ananas, Gurke, Mais, Möhren, rote Zwiebeln, Paprika und Cherrytomaten	
Falaffel Salat <i>a, g</i> 	15,50 Euro
Blattsalate der Saison, Möhren, Mais, Gurke, Paprika, Cherrytomaten, Falaffel und karamelierten Körner	
Grecia Salat <i>g</i>	15,50 Euro
Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenstreifen gyrosstyle und gebratenen roten Zwiebeln, Gurke, Mais, Paprika, Cherrytomaten und Feta	
Roma Salat <i>g</i>	15,50 Euro
Blattsalate der Saison mit gebratenen Rosmarin-Hähnchenstreifen und gebratenen roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Parmesan und italienischem Knochenschinken	
Salmone Salat <i>d</i>	15,50 Euro
Blattsalate der Saison mit gebratenem Lachs, Lauchzwiebeln, Möhren und Cherrytomaten	

Hausgemachte Dressings: Joghurt *g* / Honig-Senf-Joghurt *g, j* / Essig-Öl / Kräuterdressing *j* / oder Balsamico-Oliven Vinaigrette *j*

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisch geröstetes Ciabattabrot *a*

Extras: Feta *g*, Parmesan *g* oder Pinienkerne *h* je 2,00 €.

Änderungswünsche erfüllen wir gerne, jedoch mit entsprechender Umrechnung.

Schnitzel sind sau lecker

Schnitzel `Wiener Art` klassisch paniert mit Zitrone	12,90 Euro
Champignonrahmschnitzel mit frischen Champignons in cremiger Sahne-Sauce <i>g</i>	14,90 Euro
Paprikarahmschnitzel mit deftiger Paprika-Tomaten-Sahne-Sauce <i>g</i>	14,90 Euro
Hawaiischnitzel <i>g 2,5</i> mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken	14,90 Euro
Zwiebelschnitzel mit Käsekruste <i>g</i> mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken	15,90 Euro
Schnitzel Champignon-Hollandaise <i>c, i</i> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Hollandaise gratiniert	16,90 Euro
Schnitzel Elsässer Art <i>g</i> mit Lauchzwiebeln, Schinkenwürfel in Sahnesauce mit Käse überbacken	16,90 Euro
Schnitzel Bacon&Egg mit Schmorzwiebeln, Bacon und Spiegelei	16,90 Euro

Unsere Schnitzel sind vom Schwein.

Dazu reichen wir Ihnen Pommes -oder- Potato Wedges und einen Beilagensalat *j*.

Mayonaise *c, i*, Ketchup *i* oder andere Saucen 0,70 €

Aus unserer ideenreichen Küche....

Gyroskartoffel <i>g</i> mit Kartoffeln, gebratenen Hähnchenstreifen Gyrosstyle und gebratenen roten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Sour Cream und Feta	15,50 Euro
Ofenkartoffel alla Chef <i>g,j</i> Kartoffelauflauf in Sahnesauce, Hähnchenbruststreifen und Brokkoli, mit Käse überbacken und einen Beilagensalat	15,90 Euro
Tagliatellini allo Zio <i>a,g</i> Pasta mit frischen Tomaten in Olivenöl, Knoblauch, Olivenscheiben, Kapern und Parmesan	11,90 Euro
Pasta Capri <i>a,d,g</i> Fusillioni in Sahnesauce mit Räucherlachs, Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan	15,50 Euro
Hähnchenschnitzel <i>a,g,j</i> Paniert, mit Kartoffelbällchen und einem Beilagensalat	16,50 Euro
Hähnchenschnitzel Caprese <i>g,h,j</i> Hähnchenschnitzel natur mit Tomaten, Pesto, Mozzarella überbacken, einem Beilagensalat und Kartoffelbällchen	17,90 Euro
Strammer Max alla Stadtgespräch <i>a,c,j</i> Schweineschnitzel auf Landbrot mit Tomaten, Gewürzgurken, Remoulade, Salat und zwei Spiegeleiern	12,90 Euro

Sie sich
Freuen auf saisonale wechselnde
direkt in Gerichte auf unseren
Ihrem Blick. Tabellen

dass **Sätt** heißt ja **nicht**
mehr
kein **Nachtisch** reinpasst.



1 Kugel Eis 	2,00 Euro
Sorten: Erdbeere <i>s</i> / Vanille <i>g</i> & Kugel mal anders <i>g</i>	
Extras: Sahne <i>g</i> , Mandelkrokant <i>h</i> , Kokostreusel, Schokoladenstreusel <i>g</i> , hausgemachte Schoko- <i>g</i> , Caramel <i>g</i> - oder Erdbeersauce	0,70 Euro
Eierlikör <i>g</i> oder Baileys <i>g</i>	2,80 Euro
Eiscappuccino <i>g⁹</i> mit Vanilleeis, weißem Kakao, Espresso und Sahne	6,50 Euro
Eiscafe <i>g⁹</i> mit Vanilleeis, Kaffee, hausgemachter Caramelsauce und Sahne	6,50 Euro
Eisschokolade <i>g</i> mit Vanilleeis, Kakao, hausgemachter Schokoladensauce und Sahne	6,50 Euro
Sommerengel <i>g</i> mit Vanilleeis, Maracujasaft, hausgemachter Erdbeersauce und Sahne	6,50 Euro
Kuchen ...frisch gebacken	3,30 Euro
- warmer Schokokuchen <i>a, c, g</i>	
- Apfelkuchen mit vielen Apfelstücken <i>a, c, g</i>	
- Gebackener Käsekuchen <i>c, g</i> (glutenfrei)	
Schokokuchen ...die süße Verführung <i>a, c, g</i> warmer Schokokuchen mit wechselnder Beilage	7,90 Euro
Churros <i>a, g</i> mit Schokosauce oder Erdnusskaramel <i>e</i>	4,90 Euro

vom
Frisch Fass

Warsteiner Pils	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
Oberbräu Hell	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
König Ludwig dunkel	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
König Ludwig Weißbier naturtrüb	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
König Ludwig Weißbier Banane	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
Paderborner Pilger	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
Estrella Galicia	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro

Achtung Flaschen^{post}

Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro	Isenbeck Malzbier 1	0,33 l	3,00 Euro
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro	König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,80 Euro
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro	König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
Frankenheim Alt	0,33 l	3,00 Euro	König Ludwig Weißbier Banane alkoholfrei	0,5 l	5,20 Euro



Erfrischend **Alkoholfrei**

Afri ^{1,9}	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro	Rhodium Tafelwasser	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro
Afri Light ^{1,3,8,9}	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro	Rhodium medium	0,25 l	2,60 Euro	0,75 l	7,30 Euro
Bluna Zitrone ²	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro	Rhodium naturell	0,25 l	2,60 Euro	0,75 l	7,30 Euro
Bluna Orange ^{1,2,5}	0,3 l	3,10 Euro	0,5 l	4,90 Euro					

Erfrischend **lecker!**

Orangina Gelb ¹	0,25 l	3,20 Euro	Rhodium Apfelschorle	0,2 l	2,70 Euro
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	2,70 Euro	Red Bull ^{1,9}	0,2 l	4,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon ^{6,7}	0,2 l	2,70 Euro	fritz-kola ^{1,7,9}	0,33 l	3,30 Euro
Schweppes Tonic Water ⁶	0,2 l	2,70 Euro	fritz-kola zuckerfrei ^{1,3,7,8,9}	0,33 l	3,30 Euro
Schweppes Wild Berry ^{1,5}	0,2 l	2,70 Euro			



Miss Peppermint ... mit frischen Minzblättern, Limette, Minzsirup, Soda und Bluna Zitrone ²	0,4 l	5,90 Euro
Miss Ginger ... mit frischem Ingwer, Limetten- & Orangenstücke, Soda, Maracujanektar ⁵ und Ananassaft ⁵	0,4 l	5,90 Euro
Miss Berry ... mit Beeren, Erdbeernektar, Soda und Bluna Zitrone ²	0,4 l	5,90 Euro
Miss Mango ... mit Mango, Mangonektar, Kokossirup, Soda und, Bluna Zitrone ²	0,4 l	5,90 Euro

Pomegranate Die rote Fruchtbombe mit exklusivem Granatapfel-Geschmack	0,33 l	4,00 Euro
Peach Der Klassiker unter den Eistees	0,33 l	4,00 Euro
Lemon Schmeckt wie der Sommer	0,33 l	4,00 Euro
Blueberry Wie frisch gepflückte Blaubeeren – nur in flüssiger Form	0,33 l	4,00 Euro
Raspberry Eisstee mit dem vollen Geschmack der Himbeere	0,33 l	4,00 Euro



Was ein Saftladen

Alle Säfte auch als Schorle 0,4 l 4,70 Euro

Ananassaft <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro	KiBa (Kirschbananennektar) <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro
Apfelsaft naturtrüb <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro	Mangonektar	0,2 l	2,80 Euro
Bananennektar <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro	Maracujanektar <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro
Cranberrynektar	0,2 l	2,80 Euro	Orangensaft	0,2 l	2,80 Euro
Erdbeernektar	0,2 l	2,80 Euro	Pfirsichnektar <i>s</i>	0,2 l	2,80 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	2,80 Euro	Rhabarbernektar	0,2 l	2,80 Euro
Kirschnektar naturtrüb	0,2 l	2,80 Euro	Traubensaft	0,2 l	2,80 Euro



I.O
100% caffè

Kaffee & Friends

Caffee Creme	2,20 Euro	Latte Macchiato <i>g</i> aufgeschäumte Milch im Glas mit Espresso	3,80 Euro
Caffee Creme groß	3,20 Euro	White Chocolate Latte <i>g</i> aufgeschäumter weißer Kakao im Glas mit Espresso und weißer Schokoladensauce	4,40 Euro
Caffee Creme entkoffeiniert	2,20 Euro	Caramel Latte <i>g</i> aufgeschäumte Milch im Glas mit Espresso und hausgemachter Karamellsauce	4,40 Euro
Irish Coffee <i>g</i> Kaffee mit Whiskey und Sahne	5,90 Euro	Giotto Latte <i>g, h, 1, 2</i> aufgeschäumte Milch im Glas mit Espresso, Mandelkrokant, Haselnuss- und Vanillesirup	4,40 Euro
Espresso	2,00 Euro	Toffee Latte <i>g</i> aufgeschäumte Milch im Glas mit Espresso, hausgemachter Karamellsauce und Schokoladensauce	4,40 Euro
Espresso doppio	3,10 Euro	Baileys Latte <i>g</i> aufgeschäumte Milch im Glas mit Espresso, Baileys und Schokoladensauce	5,20 Euro
Espresso macchiato <i>g</i> mit Milchschaum	2,50 Euro	Milchkaffee <i>g</i> Caffee Creme und aufgeschäumter Milch	3,80 Euro
Cappuccino <i>g</i> Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,00 Euro	Giotto Milchkaffee <i>g, h</i> Caffee Creme und aufgeschäumter Milch, Mandelkrokant, Haselnuss- und Vanillesirup	4,40 Euro
Cappuccino <i>g</i> Caffee Creme mit Sahne	3,00 Euro	Bounty Milchkaffee <i>g, h</i> Caffee Creme mit aufgeschäumter Milch, Kokosstreusel, Kokos- und Schokoladensirup	4,40 Euro
Brown Cappuccino <i>g</i> Espresso mit aufgeschäumtem Kakao	3,60 Euro		
White Cappuccino <i>g</i> Espresso mit aufgeschäumten weißen Kakao und weißer Schokoladensauce	3,60 Euro		
Schokocappuccino <i>g</i> Espresso mit aufgeschäumter Milch und hausgemachter Schokoladensauce	3,60 Euro		

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert | mit Hafermilch 0,50 Euro

Achtung Hot

Hot Chocolate mit Milchschaum ^g 3,00 Euro

Hot Chocolate mit Sahne 3,40 Euro

Hot White Chocolate 3,40 Euro
heiße Schokolade mit weißem Kakao
und weißer Schokosauce

Hot White Chocolate mit Sahne 3,40 Euro
heiße Schokolade mit weißem Kakao
und weißer Schokosauce

Hot Coconut Chocolate ^{g, h} 3,90 Euro
heiße Schokolade mit Kokossirup
und Kokosstreusel

Hot Nut Chocolate ^{g, h} 3,90 Euro
heiße Schokolade mit Haselnusssirup
und Mandelkrokant

Hot Caramel Chocolate 3,90 Euro
heiße Schokolade mit Caramelsauce

Lumumba 5,90 Euro
heiße Schokolade mit Rum
und Schokoladensauce

Amaretto Schokolade 5,90 Euro
heiße Schokolade mit Amaretto
und Schokoladensauce

Heißer Honig 3,40 Euro
aufgeschäumte Milch im Glas mit Honig

Heiße Vanille ^{1, 2} 3,40 Euro
aufgeschäumte Milch im Glas mit Vanillesirup

Vanilla Chai Latte 4,20 Euro
aufgeschäumte Milch im Glas, Vanilla Chai
Powder und weißer Schokoladensauce

Keo Tee ...berührt die Sinne

Waldbeere Früchtetee mit Beerengeschmack	3,20 Euro
Paradiesmischung Früchtetee mit Ananas-Kokos-Aroma	3,20 Euro
Pflaume-Zimt Früchtetee mit Pflaume-Zimt	3,20 Euro
Orancuja Bio Früchtetee mit Orangemaracuja-Aroma	3,20 Euro
Darjeeling Zart blumiger schwarzer Hochlandtee	3,20 Euro
Friesentee Traditioneller Tee ostfriesischer Art	3,20 Euro
Earl Grey Schwarzer Tee mit Bergamotte Aroma	3,20 Euro
Chai Tee Würziger schwarzer Tee nach Chai-Art	3,20 Euro
Weißer Tee Weißer Tee mit Gewürzen	3,20 Euro
Grüner Tee Herb-frischer grüner Tee aus China	3,20 Euro
Nanaminze Bio Erfrischend aromatischer Kräutertee	3,20 Euro
Kamillenblüte Bio Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee	3,20 Euro

Rooibos Vanille Bio mit echten Vanillestückchen	3,20 Euro
Kräuterharmonie Bio Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	3,20 Euro
Polarnacht Frischer Kräutertee mit Lemongrass	3,20 Euro
Insel der Sinne Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	3,20 Euro
Terra Vitala a Ayurvedischer Kräutertee mit Grapefruit-Aroma	3,20 Euro

Unsere Tee Variationen g

Sweet Chai Milk mit aufgeschäumter Milch und Honig	4,20 Euro
Rooibos Smooth Vanilla Milk mit aufgeschäumter Milch und Vanillesirup 1, 2	4,20 Euro
Hot Lemon mit frisch gepresster Zitrone	3,80 Euro
Hot Mint mit frischer Minze	3,80 Euro
Hot Ginger mit Ingwer, Limette und Honig	4,20 Euro

Prosecco	0,2 l	5,90 Euro
Prosecco	0,7 l	18,00 Euro
Aperol Sprizz 1,5	0,2 l	6,50 Euro
Hugo	0,2 l	6,50 Euro
Lillet Berry 1,5	0,2 l	6,50 Euro
Lillet Peach 1	0,2 l	6,50 Euro

*erfrischend
prickelnd*

Offene Weine

In

*veritas Weingut Stauff
Vino Flaschen Weine*

weiß		
Pinot /halbtrocken	0,2 l	4,90 Euro
Frascati/trocken	0,2 l	4,90 Euro
Frizzantino/lieblich	0,2 l	4,90 Euro
Rot		
Chianti/halbtrocken	0,2 l	4,90 Euro
Valpolicella/trocken	0,2 l	4,90 Euro
Rosato/halbtrockenen Rosé	0,2 l	4,90 Euro
Weingut Stauff Rosa Leichtsinn 8,5 %vol	0,2 l	6,50 Euro
Weinschorle	0,3 l	5,90 Euro

Grauer Burgunder trocken, ausdrucksvoll und kräftig	0,75 l	22,90 Euro
Weißer Burgunder halbtrocken, fein, fruchtig und an Apfel erinnernd	0,75 l	22,90 Euro
Bacchus Kabinett sehr fruchtig mit deutlicher süße	0,75 l	22,90 Euro
Roas Leichtsinn 8,5%vol fruchtig	0,75 l	22,90 Euro
Spätburgunder Rotwein feinherb, rubinrot und mit einem feinen Brombeeraroma	0,75 l	22,90 Euro

Cocktails

Süß + Sahnig ^{g. 5}

Pina Colada 8,90 Euro
weißer Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft

Swimming Pool 8,90 Euro
Bacardi, Absolut Vodka, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup und Ananassaft

Solero ¹ 8,90 Euro
Likör 43, Sahne, Orangensaft, Kirsch- und Maracujanektar

Bad Girl 8,90 Euro
Absolut Vodka, Malibu, Eierlikör, Sahne, Ananassaft und Bananennektar

Fruchtig ⁵

Green Mexican 8,90 Euro
Tequila Silver, Blue Curacao, Kokossirup, Zitronensaft und Maracujanektar

Sex on the Beach 8,90 Euro
Bacardi, Absolut Vodka, Pepino Peach, Creme de Cassis, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft und Maracujanektar

Peachball 8,90 Euro
Absolut Vodka, Pepino Peach, Grenadine, Orangensaft und Pfirsichnektar

Reeperbahn Spezial 8,90 Euro
Likör 43, Limetten, brauner Zucker, Maracujanektar und Prosecco

stark und noch etwas stärker

Caipirinha 8,90 Euro
Pitu, Limetten, brauner Zucker und Lime Juice

Caipiquila 8,90 Euro
Tequila Gold, Likör 43, Limetten, brauner Zucker und Lime Juice

Cosmopolitan 8,90 Euro
Absolut Vodka, Grand Manier, Lime Juice und Cranberrynektar

Cuba Libre ^{1, 9} 7,90 Euro
Havanna 3 J., Limette und Cola

Mojito 8,90 Euro
Havanna 3 J., Minze, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice und Soda

Long Island Ice Tea ^{1, 9} 9,90 Euro
Bacardi, Absolut Vodka, Gin, Tequila Silver, Tripple Sec, Lemon Squash und Cola

Zombie 9,90 Euro
Bacardi White, Bacardi Black, Havanna 3 J., Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft

Killer 9,90 Euro
Tequila Silver, Absolut Vodka, Safari, Triple Sec, Pepino Peach, Grenadine und Maracujanektar

Frozen Crush mit Buns

Strawberry Daiquiri Crush ^s 9,50 Euro
Bacardi, gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup und Erdbeernektar

Vanilla 43 Crush ^g 9,50 Euro
Likör 43, Eiswürfel, Whitechocolate Frappé und Milch

Alkoholfrei Cocktails ^s

Bambula 5,90 Euro
Orangen, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker, Ananassaft und Maracujanektar

Cherry Kiss 5,90 Euro
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Kirschnektar und Soda

Ipanema ^r 5,90 Euro
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice und Ginger Ale

Sportsman 5,90 Euro
Pfersich- und Maracujasirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Pfirsich- und Maracujanektar

Green Angel 5,90 Euro
Blue Curacao (alkoholfrei), Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft und Maracujanektar

Yellow Sun ^g 5,90 Euro
Vanillesirup, Sahne Ananassaft und Maracujanektar

Indian Summer ^g 5,90 Euro
Kokossirup, Sahne, Ananassaft und Mangonektar

Frozen Crush ^s

Joghurt Crush ^g 6,90 Euro
Natur, Banane, Erdbeer oder Mango

Strawberry Crush 6,90 Euro
gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup, Ananassaft und Erdbeernektar

Strawberry Coconut Crush ^g 6,90 Euro
gefrorene Erdbeeren, Kokossirup, Sahne und Erdbeernektar

Mango Crush 6,90 Euro
gefrorene Mango, Mangosirup, Maracuja- und Mangonektar

Vanilla Crush ^g 6,90 Euro
Milch, Whitechocolate Frappé und Vanillesirup

Cognac
Rum Weinbrand
Brandy 2 cl

Vecchia Romagna Brandy 1	4,00 Euro
Asbach Uralt	3,50 Euro
Mariacron Weinbrand	3,50 Euro
Dimple blended Scotch 1	4,00 Euro
Hennessy Cognac	4,00 Euro
Chivas Regal Whiskey	4,00 Euro
Jim Beam Whiskey	3,50 Euro
Jack Daniel's Whiskey a	4,00 Euro
Johnnie Walker Red Label Whiskey 1	4,00 Euro
Johnnie Walker Black Label Whiskey	4,90 Euro
Havanna 7 J. Rum	4,90 Euro

Averna/Zitrone	3,50 Euro
Baileys g, 1	3,50 Euro
Eierlikör c, g	2,80 Euro
Fernet Branca	2,80 Euro
Grand Manier	4,00 Euro
Grappa	4,00 Euro
Jägermeister	2,80 Euro
Kettenfett	3,00 Euro
Korn	2,80 Euro
Likör 43	2,80 Euro
Linie Aquavit	2,80 Euro
Obstler	2,80 Euro

Abschluss
Zum klein^{aber} oho 2 cl

Ouzo	2,80 Euro
Ramazotti/Zitrone	2,80 Euro
Safari 1	2,80 Euro
Sambuca	2,80 Euro
Tequila Silver	2,80 Euro
Tequila Gold 1	2,80 Euro
Wacholder	2,80 Euro
Williamsbirne	2,80 Euro

Der flüssige
Nachtisch...

...von Pring!	Alte Haus Zwetschke	5,50 Euro
...von Pring!	Alte Marielle	5,50 Euro
	Möblein Haselnüsse	5,50 Euro

Longdrinks 4 cl

Absolut Vodka Red Bull <small>1,9</small>	7,90 Euro
Jägermeister Red Bull <small>1,9</small>	7,90 Euro
Batida Kirsch <small>5</small>	7,00 Euro
Malibu Ananas <small>5</small>	7,00 Euro
Bacardi Razz mit Himbeeren & Bluna Zitrone <small>2</small>	7,00 Euro
Likör 43 mit Milch <small>9</small>	7,00 Euro
Havana 7 J. mit Cola <small>1,9</small>	8,00 Euro
Jim Beam Cola <small>1,9</small>	7,00 Euro
Jack Daniels Cola <small>1,9</small>	8,00 Euro
Captain Morgan Spiced Cola	7,00 Euro
Gordens Gin Tonic <small>6</small>	7,00 Euro
Bombay Gin Tonic <small>6</small>	8,00 Euro
Southern Comfort Ginger Ale <small>1,6</small>	7,00 Euro
Campari Orange <small>1,6</small>	7,00 Euro



Und was sonst noch?

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Unser Bemühen ist es, Ihnen eine frische und saisonale Küche zu bieten. In unseren Speisen können kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe enthalten sein. Mit Farbstoffen, Aromen, Zuckeraustauschstoffen, Zusätzen und sonstigen Hilfsmitteln wird, soweit die Deklarationspflicht das zulässt, äußerst sorgfältig umgegangen.

Fragen Sie uns gerne nach unserer glutenfreien, veganen oder vegetarischen Speisekarte. Auf Wunsch können wir Ihnen noch weitere Gerichte anbieten.

Erläuterung Inhaltsstoffe

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------|
| a | glutenhaltig | 1 | mit Farbstoff |
| b | Krebstiere | 2 | konserviert |
| c | Eier und Eierzeugnisse | 3 | mit Süßungsmitteln |
| d | Fisch und Fischerzeugnisse | 4 | Geschmacksverstärker |
| e | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 5 | mit Antioxidationsmittel |
| f | Soja und Sojaerzeugnisse | 6 | chininhaltig |
| g | Milch und Milcherzeugnisse | 7 | Phospat |
| h | Schalenobst (Nüsse) | 8 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| i | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 9 | koffeinhaltig |
| j | Senf und Senferzeugnisse | 10 | geschwärzt |
| k | Sesamsamen | | |
| l | Lupinen | | |
| m | Weichtiere | | |
| n | Schwefeldioxid und Sulfide | | |



Stadt- Gespräch

Stadtgespräch Olsberg
Inh. Sonja De Luca – Goeke

Bahnhofstraße 11 b/c
59939 Olsberg

Telefon: +49 (0)2962-802755
kontakt@stadtgespraech-olsberg.de