

CAFÉ
Mélange

MENU

Willkommen!

Unsere Speisekarte bietet Ihnen einen Mix von allem, Sie finden französische-, italienische Küche und auch Hausmannskost wieder.

Vom französischen Frühstück, Pasta bis zum Wiener Schnitzel bleibt kein Wunsch mehr offen.

Die wechselnde Tageskarte, die immer neu von unseren kreativen Köchen kreiert wird, erweitert die Vielzahl an kulinarischen Köstlichkeiten zudem aus:

Dort finden Sie eine Tagessuppe, Vorspeise, ein Fleisch- und Fischgericht.

Ob zum Frühstück, Lunch, Tea Time oder Dinner ist das Mélange ein schöner Ort zum Verweilen. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

**Bei individuellen Wünschen oder Anregungen,
wenden sie sich gern an unser Service-Personal**

Ihr
Mélange CAFÉ

CATERING
○ FOOD & DRINK ○

LIEFERUNG FREI HAUS

PLANEN SIE EINE VERANSTALTUNG?

**GERN ERSTELLEN WIR IHNEN EIN CATERING-ANGEBOT FÜR BIS ZU 90 PERSONEN.
FRAGEN SIE GERN NACH UNSEREM BUSINESS CATERING FLYER:
FEINES FINGERFOOD FÜR VERANSTALTUNGEN, MEETINGS & MITTAGSPAUSEN.**

• FRÜHSTÜCK •

Montag bis Sonntag 8.30 bis 12.00

KLEINES SÜSSES / PETIT DÉJEUNER

5,90€

1 Butter Croissant / 1 Bauern-Brötchen / hausgemachte Erdbeer oder Himbeer-Marmelade / Obst / Honig / Butter

1 butter croissant / bread role / homemade jam / fruits / honey / butter

MELANGE FRÜHSTÜCK / MELANGE BREAKFAST

8,90€

1 Bauern-Brötchen / Vollkorn-Baguette / geräucherte Putenbrust / Manchego Käse / Gouda / Camembert / Frischkäse / hausgemachte Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade / Honig / Butter / Obst

1 bread role / full grain baguette / turkey breast / Manchego / Gouda / Camembert / creme cheese / homemade jam / honey / butter / fruits

HEALTHY

9,50€

Vollkorn-Baguette / Rührei / Manchego Käse / Frischkäse / Avocado mit Sesam / Baby Leaf Salat / Butter

Full grain baguette / scrambled eggs / Manchego cheese / avocado with sesame / baby leaf salad / butter

ITALIENISCHES FRÜSTÜCK / BREAKFAST ITALIANO

10,50€

Ein Bauernbrötchen / 1 Croissant / Parmaschinken San Daniele / Tomate & Mozzarella / Salami / Manchego Käse / hausgemachte Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade, Butter

1 bread role / 1 croissant / parma ham San Daniele / tomatoes & Mozzarella / Salami Manchego / homemade jam / butter

HAMBURGER FRÜHSTÜCKSPLATTE / HAMBURGE BREAKFAST PLATTER

12,90€

1 Bauern-Brötchen / Vollkorn Baguette / geräucherter Lachs / marinierter Shrimp-Salat / Roastbeef Remoulade / gekochtes Ei / Butter

1 bread role / full grain baguette / smoked salmon / marinated shrimp-salad / Gouda roastbeef remoulade / cooked egg / butter

FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI / BREAKFAST FOR TWO

32,50€

2 Bauern Brötchen / Vollkorn Baguette / 2 Croissants / Parma Schinken San Daniele / Gouda geräucherte Putenbrust / Tomate & Mozzarella / Camembert / Manchego Käse / Frischkäse / hausgemachte Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade / Honig / Butter / 2 gekochte Eiern / Obst / 2 Gläser Prosecco 0.1L oder 0.1 L frisch gepresster Orangensaft / 2 Heißgetränke nach Wahl

*1 bread role / full grain baguette / 2 croissants / parma ham San Daniele / Gouda turkey breast / tomatoes & Mozzarella / Camembert / Manchego / creme cheese / homemade jam / honey / butter / 2 cooked eggs / fruits
2 glasses Prosecco 0,1 / 2 hot drinks of your choice*

• FRÜHSTÜCK •

Montag bis Sonntag 8.30 bis 12.00

RÜHREIER AUS 3 EIERN / 3 SCRAMBLED EGGS

Rühreier Natur <i>Scrambled egg with...</i>	5,00€
Rührei Sesam / Avocado <i>... sesame / avocado</i>	8,00€
Rührei Bacon <i>... bacon</i>	7,00€
Rührei mit geräuchertem Lachs <i>... smoked salmon</i>	9,00€
Rührei mit Trüffelöl und Schnittlauch <i>... with truffle oil and chives</i>	8,00€
Rührei Schafskäse und Tomaten <i>... feta cheese and tomatoes</i>	8,00€

2 SPIEGELEIER / 2 FRIED EGGS

Spiegelei Natur <i>Fried egg with...</i>	4,50€
Spiegelei Sesam/Avocado <i>... sesame / avocado</i>	7,50€
Spiegelei Bacon <i>... bacon</i>	6,50€
Spiegelei mit geräuchertem Lachs <i>... smoked salmon</i>	8,50€

**Zu den Eierspeisen servieren wir Vollkorn Baguette oder Bauern-Brötchen
We serve full grain baguette or a bread role with the egg dishes**

SÜSSES / SWEAT

Croissant <i>Croissant</i>	2,00€
Croissant & Marmelade <i>Croissant & jam</i>	3,00€
Himbeer- oder Erdbeer-Marmelade <i>Jam</i>	1,00€
Nutella / Honig <i>Nutella / honey</i>	1,00€
Frisches Obst <i>Fruits</i>	5,00€
Joghurt mit Obst <i>Yogurt with fresh fruits</i>	5,00€
Joghurt mit Granola und Honig <i>Yogurt with granola and honey</i>	6,00€

EXTRAS

Vollkorn Baguette <i>Full grain baguette</i>	2,00€
Bauern Brötchen <i>Bread role</i>	1,00€
Gekochtes Ei <i>Boiled egg</i>	1,50€
Shrimp Salat <i>Shrimp salad</i>	4,00€
Roastbeef / Remoulade <i>Roastbeef remoulade</i>	6,00€
Frischkäse <i>Creme cheese</i>	2,00€
Parma Schinken San Daniele <i>Parma ham San Daniele</i>	5,00€
Geräucherter Lachs <i>Smoked salmon</i>	4,50€

• VORSPEISEN •

BRUSCETTA	8,50€
Geröstete Ciabatta Scheiben / Tomatenwürfel / Knoblauch / Olivenöl (1,2,a) <i>Roasted Ciabatta slices / tomato cubes / garlic / olive oil</i>	
TOMATE & MOZZARELLA	9,90€
Italienischer Weichkäse / Tomatenscheiben / Basilikum / Olivenöl (1,2,a) <i>Italian soft cheese / tomato slices / basil / olive oil</i>	
LACHSTATAR MIT AVOCADO	13,90€
Tatar vom Lachs / Avocado / Lemon Mayonnaise / Brotchips / Baby Leaf / Tobioka Kaviar (1,2,a) <i>Tatar of salmon / avocado / lemon mayonnaise / breadcrip's / baby leaf salad / Tobioka caviar</i>	
CARPACCIO „CLASSICO“	13,50€
Hauchdünne Rinderfiletscheiben / Olivenöl / Rucola / Parmesansplitter / Zitrone <i>Thin slices of beef tenderloin / olive oil / arugula / parmesan shavings / lemon</i>	

• SUPPEN •

KLASSISCHE TOMATENSUPPE	6,00€
Sizilianische Tomaten / frische Kräuter <i>Sicilian tomatoes / fresh herbs</i>	
HOKAIDO KÜRBIS INGWER SUPPE	6,90€
Kürbissuppe / Ingwer / geröstete Kürbiskerne / Kürbis-Öl <i>Pumpkin soup / ginger / roasted pumpkin seeds / pumpkin oil</i>	
- Mit Lachsfilet Spieß	9,90€
<i>- With salmon fillet pike</i>	

• SALATE •

MELANGE BLATTSALAT	6,90€
Gemischter Blattsalat / Dattel Kirschtomaten / geröstete Kürbiskerne / Honig Senf Dressing (a,i,j) <i>Mixed leaf salad / date cherry tomatoes / roasted pumpkin kernels / honey mustard dressing</i>	
SALADE CESARE	9,50€
Römersalat / Dattel Kirschtomaten / Oliven / Brotchip's / Parmesan / Caesar Dressing (a,c,g,j) <i>Romaine salad / date cherry tomatoes / olives / breadcrip's / parmesan / Caesar Dressing</i>	
DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN:	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / <i>grilled chicken breast fillet</i>	4,50€
4 sautierte Black Tiger Garnelen / <i>4 sautéed black tiger prawns</i>	8,00€
Gegrillte Rinderspitzen / <i>grilled steak strips</i>	7,00€
SALADE NICOISE	12,90€
Gemischte Blattsalate / Thunfisch / Kirschtomaten / Kartoffeln / gekochtes Ei / Princess Bohnen / Anchovis / Paprika / Balsamico Dressing (a,d,i,j) <i>Mixed leaves / tuna / cherry tomatoes / potatoes / boiled egg / Princess beans / anchovies / paprika / balsamico dressing</i>	

• PANNINI •

MOZZARELLA	6,50€
Knuspriges Ciabatta Brot / Tomaten / Mozzarella / Rucola Salat / Salatbouquet hausgemachtes Basilikum Pesto <i>Ciabatta bread / tomatoes / mozzarella / rocket salad / homemade basil pesto / salad bouquet</i>	
HÄHNCHEN	7,50€
Knuspriges Ciabatta / gegrillte Hähnchenbrust / Rucola Salat / Tomaten / Salatbouquet hausgemachtes Basilikum Pesto <i>Ciabatta / grilled chicken breast / rocket salad / tomatoes / salad bouquet homemade basil pesto</i>	
ROASTBEEF	8,50€
Knuspriges Ciabatta / Roastbeefscheiben / hausgemachter Krautsalat / Salatbouquet Tomaten / eingelegte Gurken / Remoulade <i>Ciabatta / roastbeef slices / homemade coleslaw / salad bouquet / tomatoes / pickled cucumbers / remoulade</i>	
SAN MICHELE	8,00€
Knuspriges Ciabatta / Parma Schinken San Daniele / spanischer Manchego Käse / Salatbouquet / Rucola Salat / Tomaten / hausgemachtes Pesto <i>Ciabatta / Parma ham San Daniele / spanish Manchego cheese / rucola salad / salad bouquet / tomato / homemade pesto</i>	
LACHS	8,50€
Knuspriges Ciabatta / Norwegisches Lachsfilet vom Grill / Rucola Salat / Tomaten / Salatbouquet / Dijon Senf Sauce <i>Ciabatta / norwegian salmon fillet grilled / rocket salad / tomatoes / salad bouquet Dijon mustard sauce</i>	
Mit French Fries	Aufpreis 3,00€

• PIZZEN •

PIZZA MARGHERITA	9,00€
Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensauce / Mozzarella / Basilikumblätter <i>Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / basil leaves</i>	
PIZZA PARMA	12,50€
Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensoße / Mozzarella / Parmaschinken / Rucolla / Parmesan <i>Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / Parma ham / arugula / parmesan</i>	
PIZZA TONNO	11,00€
Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensoße / Mozzarella / Thunfisch / Rote Zwiebeln <i>Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / tuna / red onions</i>	
PIZZA SALAMI	11,00€
Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensoße / Mozzarella / Salami Milano <i>Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / Salami Milano</i>	

• PASTA •

PASTA DES HAUSES

SPAGHETTI BOLOGNESE

11,50€

Spaghetti / hausgemachte Rinderhackfleisch-Tomatensauce (1,4,a)
Spaghetti / homemade minced beef / herb tomato sauce

TRÜFFEL BEEF PASTA

15,90€

Tagliatelle / Trüffel Butter Rahm Sauce / gegrillte Rinderspitzen / Frühlingslauch /
Champignons (a,c,i) / Parmesan
*Tagliatelle / truffle butter cream sauce / grilled steak strips / spring onions /
mushrooms / parmesan*

SEAFOOD PASTA

CREAMY KRABBen PASTA

14,50€

Spaghetti / pikante Sahne Sauce / Krabben / Frühlingszwiebeln (a,c) / Cherry Tomaten
Spaghetti / spicy cream sauce / shrimps / spring onions / cherry tomatoes

SPAGHETTI MIT GARNELEN

14,90€

Spaghetti / gegrillte Garnelen / pikante Kräuter Tomaten Sauce (a,c) / Rucolla
Spaghetti / grilled prawns / spicy herbs tomato sauce / arugula

SPAGHETTI CARBONARA FRUTTI DI MARE

14,50€

Spaghetti / gemischte Meeresfrüchte / cremige Ei-Sahne Sauce (a,c) / Lauchzwiebeln
Spaghetti / mixed seafood / creamy egg-cream sauce (a, c) / spring onions

SPAGHETTI SCAMPI AGLIO E OLIO

14,90€

Spaghetti / gegrillte Garnelen / Olivenöl & Chili / Knoblauch / Cherry Tomaten
Spaghetti / grilled prawns / olive oil & chili / garlic / cherry tomatoes

VEGGIE PASTA

PENNE ALL'ARRABIATTA CLASSICO

9.50€

Pasta / scharfe Knoblauch-Kräuter Tomatensauce (a,c,i)
Pasta / spicy garlic herb tomato sauce

BASILIKUM SCHAFSKÄSE PASTA

12,90€

Spaghetti / hausgemachte Basilikum Pesto / Feta / Kirschtomaten / Parmesan (a,c,i)
Spaghetti / homemade basil pesto / feta cheese / cherry tomatoes / parmesan

TRÜFFEL TAGLIATELLE

12,90€

Pasta / Trüffel Butter Rahm Sauce / Parmesan Splitter (1,4,a,c)
Pasta / truffle butter cream sauce / Parmesan crisp's

• WOK •

VEGETARISCHER WOK

9,90€

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Basmatireis / Sesam
Fresh market vegetables panned in a wok / chilli-soy sauce / Basmati rice / sesame

HÄHNCHEN WOK

12,90€

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Hähnchenbrustfilet /
Basmatireis / Sesam
*Fresh market vegetables panned in a wok / chilli-soy sauce / chicken breast fillet /
Basmati rice / sesame*

GARNELEN WOK

14,90€

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / gebratene Garnelen /
Basmatireis / Sesam
*Fresh market vegetables panned in a wok / chilli-soy sauce / fried shrimps /
Basmati rice / sesame*

RINDER WOK

14,90€

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Rinderspitzen /
Basmatireis / Sesam
Fresh market vegetables panned in a wok / chilli-soy sauce / beef / Basmati rice / sesame

• SEAFOOD •

FISH UND CHIP´S

14.90€

Gebackene Fischfilet´s im Backteig / French Fries / Remoulade (2,d,j) / Salatbouquet / Zitrone
Baked fish fillets in batter / french fries / remoulade / salad bouquet / lemon

HAMBURGER PANNFISCH

18.90€

Zander / Lachsfilet / Blattspinat / Dijon Senfsauce / Bratkartoffeln mit Speck (2,d,j) / Zwiebel
Pike-perch / salmon fillet / spinach / Dijon mustard / fried potatoes with bacon / onion

GEMISCHTER FISCH TELLER

22,90€

Norwegisches Lachsfilet / 3 Garnelen / krosses Zanderfilet vom Grill /
getrüffelte French Fries / Aioli Dip / kleiner Caesar Salat (2,d,j)
*Norwegian salmon fillet / 3 prawns / crispy pike-perch fillet /
truffle fries / aioli dip / small Caesar salad*

• FLEISCH •

HAUSGEMACHTES ROASTBEEF

17,90€

Roastbeefscheiben (kalt serviert) / Bratkartoffeln mit Speck / Salatbouquet / Remouladensauce
(1,2,6,a,c,g)
Roastbeef slices (served cold) / baked potatoes with bacon / salad bouquet / remoulade sauce

KALBSSCHNITZEL

20,90€

Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Gurken Salat / Bratkartoffeln mit Speck (2,3,a,c) / Zitrone
Veal schnitzel / cranberrie chutney / cucumber salad / baked potatoes with bacon / lemon

• GRILL •

RUMPSTEAK

RUMPSTEAK

20,90€

Gegrilltes Rumpsteak 200 Gramm / grüne Bohnen mit Speck / Rosmarin Kartoffeln / Kräuterbutter
Grilled steak 200 grams / green beans with bacon / rosemary potatoes / herb butter

STEAK FRITES

ENTRECOTE

23,90€

Gegrilltes Entrecote schön marmoriert 250 Gramm / Trüffel Mayonnaise Dip /
 French Fries / kleiner Caesar Salat
Entrecote 250 grams / truffle mayonnaise dip / french fries / small Caesar salad

• BURGER •

KLASSISCHER BURGER

12,90€

180 Gramm Australisches Beef Pattie / Brioche Brötchen / Salat / eingelegte Gurken /
 Tomaten / Burgersauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j)
180 grams australian beef / brioche / lettuce / pickled cucumbers / tomatoes / sauce / fries

CHEESE BURGER

13,90€

180 Gramm Australisches Beef Pattie / Irischer Cheddar Käse / Brioche Brötchen /
 Salat / eingelegte Gurken / Tomaten / Burgersauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j)
180 grams australian beef / cheese / brioche / salad / pickled cucumbers / tomatoes / sauce / fries

BBQ BACON BURGER

14,90€

180 Gramm Australisches Beef Pattie / Brioche Brötchen / gegrillter Bacon /
 Salat / eingelegte Gurken / Tomaten / BBQ Sauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j)
*180 grams australian beef / brioche / bacon / salad / pickled cucumbers /
 tomatoes / BBQ sauce / fries*

CHICKEN BURGER

12,90€

Knusprig paniertes Hähnchen Pattie / Brioche Brötchen / Salat /
 eingelegte Gurken / Tomaten / Burger Sauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j)
*Crispy breaded chicken / brioche / salad / pickled cucumbers /
 tomatoes / burger sauce / fries*

VEGGIE BURGER

12,90€

Vegetarisches Pattie / Brioche Brötchen / Salat / eingelegte Gurken / Tomaten /
 Burger Sauce / French Fries (1,2,c,e,j)
*Vegetarian pattie / brioche / salad / pickled cucumbers / tomatoes / Burger Sauce /
 French Fries (1,2,c,e,j)*

• EXTRAS UND BEILAGEN •

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed Salad</i>	4,00€	Rahm-Zwiebel Spinat <i>Cream onion Spinach</i>	4,00€
French Fries / <i>French fries</i>	3,00€	Bratkartoffeln / <i>Fried potatoes</i>	4,50€
Grüne Bohnen mit Speck <i>Green beans with bacon</i>	4,00€	Frisches Marktgemüse <i>Fresh market vegetables</i>	4,00€
Spinat mit Zwiebeln <i>Spinach with onions</i>	4,00€	Extra Brotscheiben <i>Extra bread slices</i>	2,50€

• DESSERT •

KAISERSCHMARRN

8,90€

Beidseitig in Zucker gebackene österreichische Spezialität / warmes Pflaumenkompott / Bourbonvanille Eiscreme

Double-sided and in sugar baked Austrian specialty / warm plum compote / Bourbon vanilla ice cream

APFELSTRUDEL A LA MÉLANGE

7,90€

Warmer Apfelstrudel / Vanille Sauce / Sahne / Bourbon Vanille Eiscreme(1,2,4,a,c,g)

Warm apple strudel / vanilla sauce / cream / Bourbon vanilla ice cream

**FRAGEN SIE GERN NACH UNSERER MÖVENPICK-EISKARTE
ASK FOR OUR SORTS OF „MÖVENPICK“ ICE CREAM**

• KUCHEN, TARTE´S & TORTEN •

*Täglich frisch gebacken von der Traditionskonditorei Lindtner aus Hamburg
Daily freshly baked from the traditional „Konditorei Lindtner“ in Hamburg Eppendorf*

TORTEN

ECLAIR AU CHOCOLAT À LA VANILLE 4,50€

Feine Brandmasse / ausgekochte Vanillecreme-Füllung / feine Schokoladen-Fondant-Glasur

CHOCO-COGNAC TORTE 4,60€

Saftiger Mandel Bisquit mit Baiser / feine Valrhona Schokoladen Pralinen Creme & Cognac

RHABARBER BAISER TORTE 4,60€

Mürbeteig / Rhabarber / Himbeer-Johannisbeer-Kuvertüre / Vanillecreme und Bisquit

LÜBECKER NUSS TORTE 4,60€

Marzipan / Nusscreme / Sahnfüllung auf Mürbeteig

MAHARANI MOUSSE TORTE 4,60€

Edelschokoladenmousse mit Zartbitter-Schokolade überzogen

SCHWEIZER RÜBLI 4,60€

Saftiger Karottenkuchen / Mandeln / Nüsse / wenig Mehl

BLECHKUCHEN

ERDBEERSCHNITTE 3,90€

Mürbeteig / Himbeeren / Schokokeks / Bisquit

MOHN-APFELSCHNITTE 3,90€

Mürbeteig / Marzipan / Mohn / frische Äpfel / Zimt

KÄSESCHNITTE 3,90€

Mürbeteig mit Quark / Creme Fraiche und Zitrone

BIENENSTICH 3,90€

Hefeteig mit Bayrischer Sahncreme / Karamell und Mandeln

APFELSCHNITTE 3,90€

Mürbeteig mit Bisquitbrösel / Zimt und Apfelkompott

SAHNE 1,00€

**WEITERE SAISONALE KUCHEN- UND TORTENSPEZIALITÄTEN IN UNSERER KUCHENVITRINE
OTHER SEASONAL CAKE AND PIE SPECIALTIES IN OUR CAKE VITRINE**

• KAFFEE & HEISSGETRÄNKE •

von der Kaffeerösterei Benvenuto

ESPRESSO

Espresso (9.8)	2.30€
Espresso Macchiatto(9.8)	2.50€
Doppelter Espresso (9.8)	3.30€
Doppelter Macchiatto (9.8)	3.60€
Tasse Kaffee (9.8)	3.00€
Americano (9)	3,00€
Milchkaffee (9.8)	3.90€
Mélange (9.8)	3.50€
Cappuccino (9.8)	3.50€
Latte Macchiatto (9.8)	3.90€
+ Vanillesirup	0,50€
+ Karamellsirup	0,50€
Pott Filter-Kaffee (9)	3.90€

KAFFEE MIT SEELE

Espresso Remy mit extra 1cl Remy Martin (9.8,g)	4.90€
Espresso Coretto mit 1cl Grappa (9.8,g)	3.90€
Irish Coffee mit 2cl Irish Whisky / Espresso & Sahne (9.8,g)	6.50€
Pharisäer Espresso / 2cl Rum & Sahne (9.8,g)	6.50€

SCHOKOLADE

Dunkle italienische „Domori“ Schokolade	4.10€
- mit Sahne	+0,70€
- mit Schuss / Amaretto / Baileys / Rum	+1,00€

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI ODER MIT LAKTOSEFREIER-, SOJA-, ODER HAUFERMILCH

+0,30€

CHAI LATTE

3.90€

Heiße Milch mit Extrakt von grünem Tee

• DIGESTIF •

GRAPPA (4cl)

Cellini	6,50€
---------	-------

SCHNAPS/LIKÖRE (4cl)

Tequila	4,00€
Jägermeister	4,00€
Helbing Kümmel	4,50€
Baileys	4,50€
Amaretto	4,50€
Sambuca	4,00€

COGNAC (2cl)

Hennessy	7,00€
Remy Martin VSOP	9,50€

BITTER (4cl)

Averna	5,50€
Ramazotti	5,50€

• TEE •

SCHWARZER TEE DAMMAN

3.90€

„**Earl Grey Yin Zhen**“ Schwarzer Tee aus China, ätherisches Bergamotte-Öl, Kornblumen, Sonnenblumen.

„**Breakfast**“ Eine klassische Mélange aus Ceylon, Assam und Darjeeling.

„**Jardin Bleu**“ Chinesischer Tee, mit Rhabarber und Walderdbeeren aromatisiert.

GRÜNER TEE DAMMAN

3.90€

„**Jasmin**“ Der zarte Duft des Jasmins zaubert diesen unvergleichlichen, delikaten grünen Tee.

„**Yunnan**“ aus der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas, ergibt einen hellgelben Aufguss.

FRÜCHTE DAMMAN

3.90€

„**Nuit d'été**“ Mischung aus Hibiskus, Apfelstückchen und Hagebutten-schale, mit dem Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Sahne.

ROOIBOS DAMMAN

3.90€

„**Roibusch Vanille**“ Eine harmonische Verbindung von Rooibos aus Südafrika und Vanille aus Madagaskar.

HERBAL TEA DAMMAN

3.90€

„**Camomille**“ Blumiges Aroma mit einer leichten Bitterkeit

„**Tisane Bali**“ Lindenblüten und Eisenkraut. Fruchtig abgerundet mit den Aromen von Litschi, Grapefruit, Pfirsich und Rose.

HAUSGEMACHTER TEE IM GLAS

3.90€

Frischer Minztee Pfefferminzblätter mit Honig

Ingwer-Limetten-Tee frischer Ingwer mit Limette und Honig

• KALTGETRÄNKE •

WASSER

San Pellegrino / Aqua Panna 0.2	3.20€
San Pellegrino / Aqua Panna 0.75	6.50€

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero / Fanta	3.50€
Sprite / Mezzo Mix 0.2l (1.3.9.13)	
Ginger Ale, Bitter Lemon	3.50€
Tonic Water 0.2l (1.10)	

SÄFTE & SCHORLEN

Frisch gepresster O-Saft 0.2l	4.50€
Orangensaft 0.2l	3.50€
Apfelsaft 0.2l	3.50€
Kirschnektar 0.2l	3.50€
Traubensaft 0.2l	3.80€
Johannisbeersnektar 0.2l	3.80€
Maracujanektar 0.2l	3.80€
Rhabarbernektar 0.2l	3.80€
Saftschorle klein 0.3l	3.50€
Saftschorle gross 0.5l	5.50€

LIMONADE

Yuzuka (japanische Zitronen-Limonade) 0.33l	3.90€
---	-------

BIER VOM FASS

Holsten Pilsener 0.25l	3.30€
Holsten Pilsener 0.5l	5.50€
Erdinger Weißbier 0.5l	5.20€
Duckstein 0.3l	4.20€
Duckstein 0.5l	5.50€

BIER MIX

Alsterwasser 0.25l	3,10€
Alsterwasser 0.5l	4.90€
Diesel (Bier-Cola) 0.25l (1.3.9)	3,10€
Diesel (Bier-Cola) 0.5l (1.3.9)	4.90€

FLASCHENBIER

Pilsener

Carlsberg Pilsener 0.33l	3.50€
Holsten Alkoholfrei 0.33l	3.50€
Corona 0.33l	5,00€

Weizen

Erdinger Kristallweizen 0.5l	5,10€
Erdinger Dunkles Weizen 0.5l	5,10€
Erdinger Alkoholfrei 0.5l	5,10€

• HAUSGEMACHTE GETRÄNKE •

APFEL-MINZ-SCHORLE 0.3l	3.90€
Naturtrüber Apfelsaft / Minze / Mineralwasser / gestoßenes Eis	
ERDBEER-MINZ-SCHORLE 0.3l	3.90€
Erdbeer-Nektar / Minze / Mineralwasser / Eiswürfel	
COCONATTA 0.3l	4.20€
Kokosnusssirup / Passionsfruchtsaft / Thomas Henry Spicy Ginger / garniert mit Ingwerstreifen und gestossenem Eis	
APFEL-INGWER-SCHORLE 0.3l	3.90€
Naturtrüber Apfelsaft / Mineralwasser / Ingwer & Minze sorgen für die Extraportion Frische	
CRANBERRY-MINZ-SCHORLE 0.3l	3.90€
Cranberry Saft / Mineralwasser / Minze / Elswürfel	

• APERITIV •

SPRIZZETTO

APEROL SPRITZ	7.20€
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Soda	
SPRITZ MARACUJA	7.50€
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Maracuja	
GINGER SPRITZ	7.50€
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Gingerale	
RHABARBER SPRITZ	7.50€
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Rhabarber	
HUGO	8.00€
Holunderblütensirup / geviertelte Limetten / Minze / Prosecco / Eis	
MELANGE HUGO	8.00€
Holunderblütensirup / Prosecco / Limettensaft / Minze / Erdbeersaft / Eis	

CAMPARI DRINKS

CAMPARI FRESH O	9.00€
4 cl Campari / frischer Orangensaft / Orangenscheibe	
CAMPARI O	7.50€
Der Klassiker: 4 cl Campari / Orangensaft	
CAMPARI TONIC	7.90€
4 cl Campari / extra Tonic Water	

• SPIRITUOSEN •

WHISKEY (4cl)

BULLEIT FRONTIER WHISKEY/USA	6,50€
FOUR ROSES / USA	6,00€
TULLAMORE DEW / IRLAND	6,50€
BALLENTINES / ENGLAND	6,00€

GIN (4cl)

BOMBAY SAPPHIRE	7,00€
HENDRICKS GIN	8,50€
TANQUERAY	7,50€
+ Tonic Water	+ 3,30€

VODKA (4cl)

SKYY VODKA	6,00€
ABSOLUT VODKA	6,00€

RUM (4cl)

MEYERS RUM	5,00€
BACARDI	4,50€

• LONGDRINKS •

GIN DRINKS

GIN BUCK	9,00€
4cl Gin / Zitronensaft / Ginger Ale	
LEMON SNICKET	9,00€
4cl Gin / Zitronensaft / Zuckersirup Thomas Henry Bitter Lemon	

VODKA DRINKS

VODKA LEMON	8,00€
4cl Vodka / Bitter Lemon	
MOSCOW MULE	9,00€
4 cl Vodka / frischer Limettensaft frischer Ingwer / Thomas Henry Ginger Ale	

Skyy oder Absolut Vodka mit wahlweise:

Red Bull	+3,50€
diverse Säfte	+2,50€

• UNSERE EMPFEHLUNGEN •

ELDERFLOWER COLLINS	8,50€
4cl Gin / Zitronensaft / Holundersirup / Thomas Henry Soda Water	
SKINNY BITCH	7,50€
4cl Vodka / Tonic Water	
WHISKY HIGHBALL	9,00€
4cl Ballentines / wahlweise mit Cola oder mit Thomas Henry Soda Water	
CUBA CUBA	9,50€
4cl Bacardi 3 Anos mit Coca Cola aufgefüllt / brauner Rohrzucker & Limetten	
IPANEMA (Alkoholfrei)	4,50€
Limetten / Rohrzucker und Ginger Ale	

BEI INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN ODER ANREGUNGEN, FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL

• WINE BY THE GLASS •

ROTWEIN 0.2 L

SHIRAZ 7,50€

Feinherb / herzhaftes / körperreiches Bouquet/ vollmundiger Geschmack /
Rhebokskloof / Süd Afrika

RIOJA RESERVA 7,90€

Vollaromatisch / anhaltende Fruchtnote / mächtig / füllig /
Barón de Ley / Spanien

CABERNET SAUVIGNON 7,20€

Sanft und raffiniert im Finale / Nuancen von Cassis und Kirsche Montes / Chile

MERLOT 7,20€

Weich und würzig im Geschmack / zarte Röstnoten / langer Abgang /
Vriesenhof / Stellenbosch / Süd Afrika

PRIMITIVO 7,20€

Fruchtige Aromen / leicht wie ein frisches Blatt / würzig /
viele Frucht-Nuancen / Feudi / Italien

MINUTY MOMENTS ROSÉ AOP 7,50€

Fruchtiges Aroma/ trocken / runder Geschmack /
Bouquet von süß gereiften Beeren / Chateau Minuty /Frankreich

WEISSWEINE 0.2 L

RIESLING „KUNSTSTÜCKCHEN“ 7,50€

vollfruchtig frisch / ausgewogen / nachhaltig im Geschmack /
Künstler / Rheingau

SAUVIGNON BLANC 7,20€

Explosive Fruchtigkeit / rassige Struktur / lebendiges und frisches Finale /
Villa Maria / Neuseeland

GRAUBURGUNDER Markus Pfaffmann 8,90€

Ausgeprägte Aromen / nachhaltig im Geschmack /
fruchtig-blumiges Bouquet / Pfalz / Deutschland

WEISSBURGUNDER 7,80€

Erfrischende Aromen / schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich /
Spiess / Deutschland

CHARDONNAY 6,90€

duftige Aromen / üppige Frucht / weich / Rund / Langer Nachhall /
Gerard Bertrand / Frankreich

GRÜNER VELTINER 7,50€

Tropische Fruchtaromen / feine Strukturen /
moderner und frischer Wein für jeden Tag / Johann Topf / Österreich

WEINSCHORLE 0.2 L 6,50€

Rotwein oder Weisswein

• FLASCHENWEINE •

ROTWEIN 0.75 L

RIOJA RESERVA 26,90€

Vollaromatisch / anhaltende Fruchtnote / mächtig / füllig /
Barón de Ley / Spanien

PRIMITIVO 24,90€

Fruchtige Aromen / leicht wie ein frisches Blatt / würzig /
viele Frucht-Nuancen / Feudi / Italien

MINUTY MOMENTS ROSÉ AOP 27,90€

Fruchtiges Aroma/ trocken / runder Geschmack /
Bouquet von süß gereiften Beeren / Chateau Minuty /Frankreich

WEISSWEINE 0.75L

RIESLING „KUNSTSTÜCKCHEN“ 27,90€

vollfruchtig frisch / ausgewogen / nachhaltig im Geschmack /
Künstler / Rheingau

GRAUBURGUNDER Markus Pfaffmann 29,90€

Ausgeprägte Aromen / nachhaltig im Geschmack /
fruchtig-blumiges Bouquet / Pfalz / Deutschland

WEISSBURGUNDER 27,90€

Erfrischende Aromen / schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich /
Spiess / Deutschland

• PROSECCO •

PROSECCO FRIZZANTE 0,1 L 6,00€

Leichter Perlwein / trocken / frisch-lieulich / (Italien)

PROSECCO FRIZZANTE 0,75 L 31,00€

**PROSECCO FRIZZANTE
AUF EIS** 0,2L 9,00€

• CHAMPAGNER •

TAITTINGER BRUT RESERVE 0,75 L 80,00€

Finessreich / angenehm prickelnd / ausbalanciert / Aromen von reifem
Pfirsich / Aprikose / Vanille / Reims / Frankreich

TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSE 0,75 L 90,00€

Lachsrosa / angenehm prickelnd / feine Eleganz / Reims / Frankreich

CAFÉ Mélange

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 8.00 - 22.00

MONTAG BIS SAMSTAG

Frühstück 8.30 - 12.00
Warme Küche 12.00 - 21.30

SONNTAG

Frühstück 8.30 - 12.00
Warme Küche 12.00 - 20.30