

Willkommen bei LUA!

Wir freuen uns, Sie hier zu haben.
Entspannen Sie sich, genießen Sie die
Atmosphäre, schlemmen Sie unsere mit
Leidenschaft zubereiteten Gerichte und
lassen Sie sich von der Musik verzaubern.

LUA

eat
drink
music

Vorspeisen zum Teilen

Iberische Schinken-Kroketten - 2,5€/u

Gefüllte Tintenfisch-Kroketten - 2,5€/u

Rösthuhn-Kroketten - 2,5€/u

Porcini-Pilz-Kroketten - 2,5€/u  VEG

Patatas Bravas - 7€  VEG

Frische Kartoffeln, doppelt gegart und mit unserer hausgemachten, würzigen Sauce verfeinert.

Fisch & Chips in Panko mit Zitrus-Mayonnaise - 12€

Leckere Seehechtfilets, mariniert und in Panko gewälzt, serviert mit Pommes Frites. Essen Sie sie mit den Händen!

PROVOLONE in 'Carrozza' (Geschmolzener Provolone) - 9€ *

Im Ofen gebackener, geschmolzener Provolone-Käse auf knusprigem rustikalem Brot,
serviert mit hausgemachter Pomodoro-Sauce zum Dippen.

NACHOS mit Pulled Pork, Guacamole und Pico de Gallo - 12€ 

Nachos belegt mit hausgemachtem Pulled Pork, Guacamole, Pico de Gallo und geschmolzenem Käse.

KNUSPRIGE CHICKEN FINGERS - 10€

Mit Cornflakespanade überzogene Chicken Fingers, leicht gewürzt für einen außergewöhnlichen Bissen!

"ES BIQUINI" Ensaimada, geräucherter Scamorza und Iberische Sobrasada - 10€

Ensaimada gefüllt mit geräuchertem Scamorza-Käse und Iberischer Sobrasada. Süß, salzig und unwiderstehlich lecker!

MUSCHELN – Gedämpft oder mit Currysauce - 12€ 

Lokale Muscheln aus dem Delta del Ebro oder Bouchot (saisonal). Klein, geschmackvoll und saftig. Wählen Sie
zwischen gedämpft mit unserer Note oder einer reichen Currysauce (die Sauce enthält Koriander).

BRIOCHE mit PULLED PORK - 10€

Zarte und knusprige Brioche mit saftigem Pulled Pork, Zitrus-Mayonnaise und eingelegten Zwiebeln.

ANDALUSIAN STYLE SQUID mit Zitrus-Mayonnaise - 14,5€

Knuspriger Tintenfisch, in spezieller andalusischer Mehlmischung zum Frittieren gewälzt.

HANDGESCHNITENER IBERISCHER SCHINKEN (100g) - 19€ 

DOP Guijuelo-Schinken von Freilandschweinen, die mit natürlichen Ressourcen gefüttert werden.

KÄSEBRETT (Gereift in alten Kellern) - 16€ *

Eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an weichen und intensiven Käsesorten, die von einem lokalen Lieferanten in
alten keramischen Weinkellern zu optimalem Geschmack und Textur gereift sind.

Dieses Käse Brett bietet eine Mischung aus Intensitäten.

RUSTIKALES BROT mit geräucherter Butter - 4€  VEG

Knusprige Kruste und luftiger Teig, serviert mit hausgemachter geräucherter Butter.

Salate

* **THAILÄNDISCHER MANGO- & KNUSPRIGER HÜHNCHENSALAT - 14,5€**

Eine exotische Explosion aus frischer Mango, knusprigem Hähnchen und einem südostasiatischen Dressing.

  **MEDITERRANER SALAT mit gewürzten Kichererbsen - 14€**

Knusprige, gewürzte Kichererbsen, Rucola, Kalamata-Oliven, Kirschtomaten, Feta-Käse und ein frisches Basilikum-Zitronen-Dressing.

* * **CAESAR-SALAT - 14€**

Blattsalat, hausgemachtes Caesar-Dressing, knusprige Hähnchenstreifen, Croutons und Parmesan. Vegetarische Version: Tartar-Sauce & Gemüse-Streifen. Glutenfrei ohne Croutons..

  **BURRATA-SALAT mit gegrilltem Pfirsich - 15€**

Cremiger Burrata-Käse, karamellisierte gegrillter Pfirsich, geröstete Kirschtomaten und frischer Rucola. Ein süß-salziges, unwiderstehliches Highlight.

Fisch

 **GEGRILLTE LOKALE SARDINEN mit gemischtem Salat - 15€**

Leckere gegrillte lokale Sardinen, serviert mit einem frischen gemischtem Salat.

 **GRATINIERTER KABELJAU mit Kartoffel- und geröstetem Paprika-Timbale - 22€**

Zarter gratinierter Kabeljaurücken, serviert auf einem feinen Kartoffel- und geröstetem Paprika-Timbale mit einem rauchigen Aroma.

 **LACHS (GEGRILLT oder mit CURRYSAUCE) mit Shiitake-Pilzen & Gemüse - 21€**

Norwegischer Lachs (gegrillt oder mit cremiger Currysoße), Shiitake-Pilze und gegrilltes Gemüse.

 **GEGRILLTER Oktopus mit geräuchertem Kartoffel-Parmentier- 22€**

Gekocht in unserem Jospo-Ofen und serviert mit Kartoffel-Parmentier und geräuchertem Paprika-Knoblauchöl.

 **GEGRILLTER Tintenfisch mit gemischtem Salat - 18€**

Zarter und goldbraun gegrillter Tintenfisch, einfach und unwiderstehlich.

Reis

Wartezeit:

Mindestzeit 20'

Alle unsere Reisgerichte werden mit lokalem Meeresfrüchtelefond, Reis aus Molí de Pals und frischen lokalen Zutaten zubereitet.

Mindestbestellung für 2 Personen (Preis pro Person).

 **MEERESFRÜCHTE- und FISCHREIS - 21€/pers.**

Eines unserer Star-Gerichte. Ein Klassiker, der niemals aus der Mode kommt.

  **VEGETARISCHER REIS - 19€/pers.**

Ein reicher Reisgericht, das den Geschmack jedes im Ofen gerösteten Gemüses aufnimmt, was zu einer schmackhaften und sehr gesunden Mahlzeit führt.

 **SCHWARZREIS mit Tintenfisch und ALLIOLI - 21€/pers.**

Ein typisches Reisgericht, bei dem wir Tintenfisch-Tinte verwenden, um seinen Geschmack zu verstärken.

 **IBERISCHER REIS mit geräuchertem iberischem Schweinefleisch "Pluma" - 24€/pers.**

Spektakulärer Reis mit einem intensiven und sehr schmackhaften Geschmack.

Fleisch

ENTRECÔTE, 30 Tage gereift, mit Ofenkartoffel & Padrón-Paprika - 29€

Saftiges Simmentaler Rind-Entrecôte, 30 Tage gereift und von Hand geschnitten, mit ausgezeichnetem Marmorierung. Intensiv, aromatisch und mit einer Textur, die begeistert.

NIEDRIGTEMPERATUR BBQ RIPPCHEN mit Pommes Frites & Padrón-Paprika - 21€

Zartes Rippchen langsam gekocht und im Jospier-Ofen mit unserer speziellen BBQ-Glaze verfeinert, die ihren rauchigen Geschmack verstärkt. (500-600 g)

GERÖSTETE FREILANDHÜHNERSCHENKEL mit Lemon, Rosemary & Baked Potato - 17€

Zubereitet mit frischer lemon, aromatischem rosemary, schwarzem Pfeffer und extra virgin olivenöl. Langsam im Jospier-Finishing. Natürlich, saftig und bei jedem Bissen köstlich.

PREMIUM BURGER mit Pommes - 15€

100% Simmentaler Rindfleisch (180g) im Brioche-Brötchen, Raclette-Käse, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat und unsere geheime Sauce. Der Burger, den du immer wieder haben willst.

PULLED PORK BURGER mit Pommes - 16,5€

Unser Premium Burger verstärkt mit saftigem, hausgemachtem Pulled Pork. Extra geschmackvoll und super saftig!

GUACA SRIRACHA BURGER mit Pommes - 16,5€

Unser Premium Burger mit frischer Guacamole, Raclette-Käse und einem würzigen Sriracha-Kick. Saftig, cremig und herrlich kräftig.

CHICKEN VEGGIE BURGER mit Pommes - 15€ VEG

Crispy vegetarian burger (Mac Pollo-Stil), hergestellt aus pflanzlichem Protein. Knusprig außen, zart und saftig innen.

RINDERFILET (Gegrillt, Gebacken oder mit Sauce) mit Shiitake & Geräuchertem Parmentier - 26€

Zarte Medaillons von reifem Rindfleisch (4+ Jahre), nach Wunsch zubereitet: gegrillt, gebacken oder mit unwiderstehlicher Rotweinsauce und Kalbsjus-Reduktion.

GEGRILLTE IBERISCHE PLUMA mit Ofenkartoffel & Padrón-Paprika - 24€

Exquisite Iberisches Schweinefleisch "Pluma", perfekt gegrillt. Zart, voller Geschmack - ein wahres Vergnügen für den Gaumen.

Pizza

Margarita: Tomate, mozzarella und basilikum - 12€  VEG

Prosciutto: Tomate, mozzarella, and prosciutto - 13€

5 Käse: Tomate, mozzarella, gorgonzola, geräucherte scamorza, provolone, parmesan, basilikum - 14€  VEG

BBQ: Tomate, mozzarella, rindfleisch, zwiebel und BBQ-Sauce - 14€

Chicago Pepperoni: Tomate, mozzarella, pepperoni, frischkäse und basilikum - 13€

Burrata: Tomate, mozzarella, burrata, kirschtomaten, olivenöl und basilikum - 15€  VEG

Diavola: Tomate, mozzarella, pepperoni, and und scharfe Sauce - 13€

Parmigiana: Tomate, mozzarella, aubergine, kirschtomaten, parmesan, basilikum, oregano - 14€  VEG

Pasta

Spaghetti (Linguine All'uovo) mit Sauce nach Wahl (Tomate oder Bolognese) - 14€

Rigatoni (Macaroni) mit Sauce nach Wahl (Tomate, Bolognese oder 5-Käse-Sauce)- 14€

Gluten free Gnocchi: mit Sauce nach Wahl (Tomate, Bolognese oder 5-Käse-Sauce)- 15€

VEG Hausgemachte Desserts

 **BRUTAL CHEESECAKE - 7€**

Cremig, zart und voller Geschmack von der ersten Löffel. Wahrscheinlich der beste Käsekuchen, den du je gekostet hast.

* **Schokolade, Brot, extra natives Olivenöl und Maldon Meersalz-Kristalle - 6€**

Cremige Schokolade, knuspriges Brot, eine zarte Note von extra nativem Olivenöl und Maldon-Salz. Ein kräftiger Kontrast der Aromen - ein unwiderstehliches, wirklich LUA-Erlebnis.

GELATOBURGER, Warme Brioche mit Eiscreme und einem Topping - 7€

Wählen Sie Ihre Lieblings-Eiscreme und wir legen es in eine warme Brioche. Fragen Sie nach unseren Eiscreme-Sorten und Toppings... Der Rest liegt bei uns :)

 **MATCHA & PASSION FRUIT CRÊPE CAKE - 7€**

Weiche Schichten von Crêpes, angereichert mit Matcha-Tee, leichter Creme und einer erfrischenden Passionsfrucht-Coulis. Ein zarter, exotischer Nachtisch, der vor Frische sprüht.

 **"EL FLAN" - 6€**

Cremiger hausgemachter Flan. Eine köstliche Neuinterpretation des klassischen französischen Desserts.

 **TIRAMISU - Ein köstlicher italienischer Klassiker - 7€**

Hergestellt mit glutenfreiem Biskuitteig, Kaffee, Mascarpone-Creme und purem Kakaopulver.

 **PANNA COTTA - Nonna's altes Rezept mit Vanille - 6€**

Glatte und cremige, handgefertigte Panna Cotta, zubereitet nach Nonna's traditionellem Rezept.

* **Handgemachte TRÜFFEL - 1,5€/u**

Kleine, handgefertigte Häppchen voller Geschmack: Dunkle Schokolade, Baileys, Ratafia, Weiße Schokolade oder Matcha-Tee. Perfekt, um Ihr Essen zu beenden!

Artisanales Eis (Kleiner Cone/Becher) - 3,5€

Handgefertigt mit hochwertigen, lokal bezogenen natürlichen Zutaten. Die meisten unserer Eissorten sind glutenfrei und nur in Bechern erhältlich.

Warme Waffel mit Nutella - 5€

Warme Waffel mit Nutella + Eiscreme - 6,5€

Milkshakes mit Schlagsahne - 5€



GELATOBURGER

Eiscremes und Slushies

	Waffel: 1 scoop	2 scoops	Becher	
Klein:	3,5€	4,5€	Klein: 3,5€	
Mittel:	4€	5,5€	Groß: 4,5€	
Groß:	4,5€	6€	*(Maximal 2 Geschmacksrichtungen pro Becher)	

Slushies - 5€

Zitrone, Ananas, Mango, Erdbeere, Passionsfrucht

* Eis Sundaes



Oreo Sundae 8€



Dama Negra Sundae 7€



Dama Blanca Sundae 7€



Strawberry Ice Cream and Whipped Cream Sundae 10€



Banana Split 9,5€



Surf Sundae 7€



Strawberries Sundae 8€



Sweet Bee Sundae 7€

Spezialkaffee

Kaffee:

Espresso - 35ml	2
Espresso Double - 80ml	3,3
Americano - 180ml (Long Espresso)	2,6
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,8

Rezepte mit Milch:

Espresso Cortado - 70ml	2,3
Coffee with Milk - 230ml	3
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml - (Cold without ice)	4
Iced Filter Coffee with Milk - 250ml	4

Andere Rezepte:

Moka - 230ml - (Espresso, chocolate, milk foam)	4
Vienés - 230ml (Caffè latte, cream)	4
Espresso Affogatto - 150ml - (Espresso, ice cream)	3,6
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml - (Filter Coffee, Tonic water)	6
Irish Coffee - 250ml (True recipe)	9

Zusätze:

Ice	+0,5
Ice cream	+1,6
Cream	+1
Liquor	According to the liquor

KOFI.
SPECIALTY COFFEE

LA MARZOTTO

Absichtserklärung



Bei LUA streben wir danach, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Wenn Ihnen Ihr Besuch gefallen hat, würden wir gerne Ihre Meinung hören! Scannen Sie den QR-Code und hinterlassen Sie eine Bewertung auf Google - es ist die beste Belohnung, die wir uns wünschen können.

Hat etwas nicht Ihren Erwartungen entsprochen? Bitte lassen Sie es uns persönlich wissen, damit wir es sofort beheben und uns jeden Tag weiter verbessern können.

Teilen Sie uns gerne direkt Ihr Feedback mit – Ihre Worte bedeuten uns viel und motivieren uns, jeden Tag unser Bestes zu geben.

Unser Team wird Ihnen dafür aufrichtig danken!

Unser Kaffee



Der Kaffee, den Sie gleich genießen werden, ist exklusiv für LUA, handwerklich in kleinen 15-kg-Batches speziell für uns geröstet.

Fragen Sie unsere Baristas nach der Herkunft, den Sorten und den Verkostungsnoten – sie teilen gerne all ihre Geheimnisse mit Ihnen.

Allergene

Wir haben ein detailliertes Allergen-Menü für alle unsere Gäste verfügbar.

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, unser Personal nach weiteren Informationen zu fragen.

LUA

*eat
drink
music*

HAPPY



Rum

11,5€

Mojito

Geschmack
wählen:

- Klassisch
- Erdbeere
- Kokos



21€

Ginger 43

Licor 43, Ginger
Ale, Limette



12€

Piña Colada

Rum, Ananas,
Kokos



12€

Strawberry Gin Fizz

Gin, Erdbeeren,
Limette



*Rise
and
Shine*



11,5€

Daiquiri

Geschmack
wählen:

- Klassisch
- Erdbeere

Ron



11,5€

Passion Fruit

Wodka, Vanille,
Passionsfrucht



IVA inbegriffen - Bei Allergien bitte
das Personal informieren



Blessed

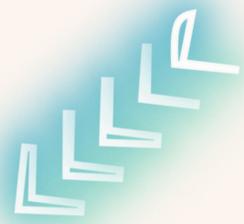
Tequila Sunrise
Tequila, frischer
Orangensaft,
Grenadine

11,5€



**Passion
White
Chocolate**
Rum,
Passionsfrucht,
weiße
Schokolade,
Limette

12€



Cachaça

Caipirinha
Geschmack Wählen:
-Klassisch
-Mango
-Heidelbeere
-Passionsfrucht

11,5€



**Martini
Espresso**
Kaffeelikör,
Wodka

12€



**Sex on the
Beach**
Wodka,
Pfirsichlikör, frischer
Orangensaft,
Grenadine

11,5€

Cheers!

Alkoholfrei 9€

- Mojito
- Daikiri
- Piña Colada
- Sex on the Beach
- Passion White Chocolate
- San Francisco
- Virgin Bloody Mary
- Florida

**NOW
or
NEVER**



inspire

Sangria



Sangría mit Rotwein

7 € 19 €

Sangría mit Cava

7 € 19 €

Sangría Cava Premium

26 €

Wird mit ganzer Flasche serviert

Agua de Valencia

7,5 € 21 €

Sangria Mit frischem Orangensaft

Sangría White Colada

7,5 € 21 €

Weißwein, Vanille, Passionsfrucht, Kokos und Minze



Sangria
White Colada

Sangria
Cava

Sangria
Cava
Premium

Sangria
Rotwein

Biere

Bier vom Fass (Glas)

3 €

0,5 L Bier vom Fass

4,5 €

Radler

3 €

Radler 0,5 L

4,5 €

San Miguel

3,2 €

San Miguel 0,0%

3,3 €

Estrella Galicia

3,2 €

Heineken

4 €

Voll Damm

3,6 €

San Miguel Yakima IPA

3,7 €

Alhambra Reserva

3,5 €

Leffe Blond

4 €

Leffe Brune

4 €

Desperados

4 €

Corona Extra

4 €

Weißwein

Synera Blanc - 15 €

DO Katalonien / 11,5 % vol

Rebsorten: Macabeo und Chardonnay

Weingut: Ramon Roqueta

Weißer Früchte (Apfel, Birne und Banane) verbinden sich mit Zitrusaromen (Mandarine und Grapefruit) auf einem Hintergrund aus weißen Blüten.

 4,5€



Blanc Mariner - 16,5€

DO Penedès / 12 % vol

Rebsorten: 85 % Xarel·lo, 15 % Chardonnay

Weingut: Joan Sardà

Intensives Bouquet mit weißen Früchten, floralen Noten und einem würzigen Hintergrund. Am Gaumen weich, aromatisch und mit lebendiger Säure - macht Lust auf mehr.



Camino del puerto - 17,5€

DO Rueda / 13 % vol

Rebsorte: Verdejo

Weingut: El Albar Lurton

Aromatisch mit weißen und tropisch reifen Früchten, Zitrusnoten und einem Hauch frisch geschnittenem Gras.



Perelada Cigonyes - 18€

DO Empordà / 12,5 % vol

Rebsorte: 100 % Macabeo

Weingut: Perelada

Aromen von grünem Apfel, Birne und feinen floralen Nuancen. Am Gaumen reife Frucht und lebendige Säure - eine sichere Wahl für Fans frischer, fruchtbetonter Weißweine.



Southern Ocean Marlborough - 18,5€

DO Marlborough / 12,5 % vol

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc

Weingut: Félix Solís

Aus den Tälern von Awatere und Wairau - ein Weißwein mit tropischem Duft, zitrischer Frische und animierender Leichtigkeit.



Marta Violet (Bio & Veg) - 20€

DO Penedès / 12% vol

Rebsorten: Muscat, Xarel·lo und Macabeu
Weingut: Ramon Canals

In der Nase frisch und sehr aromatisch, mit floralen Noten und weißer Frucht. Ideal zu Reisgerichten, Fisch und Meeresfrüchten.



El Coto 875m Fermentado Barrica - 20€

DO Rioja / 13%vol

Rebsorte: Chardonnay

Weingut: El Coto de Rioja

Fruchtige und florale Aromen, aus dem Barrique mit spürbarer Cremigkeit und aromatischer Komplexität. Tropische Frucht und Vanillenoten.



Terra de Godos - 21,5€

DO Rias Baixas / 13%vol

Rebsorte: Albariño

Weingut: Adeg Pedralonga

Frischer, floraler Duft mit grüner Apfel, saftiger Birne und weißen Blüten. Am Gaumen seidig, mit ausgewogener Säure, Zitrusfrüchten, Tropenfrucht und mineralischen Nuancen.



Can Matons Pansa Blanca - 23€

DO Alella / 12,5%vol

Rebsorten: Pansa Blanca und Xarel·lo

Weingut: Can Matons

Intensiv, ehrlich und fruchtbetont - Aromen von weißem Steinobst und floralen Noten. Am Gaumen voluminös mit langem Nachhall.



Roséwein

Pagos de Araiz - 16€

DO Navarra / 14%vol

Rebsorte: 100 % Garnacha

Weingut: Pagos de Araiz

Aromen von frischen roten Früchten und blauen Blüten. Am Gaumen lebendig, frisch und verführerisch. Ausgewogen und anhaltend. Ausgezeichnet als bester Roséwein Navarras 2021.

 4,5€



Agustí Torelló XV (Eco y Veg) - 18,5€

DO Penedès/ 11%vol
Rebsorte: Xarel·lo Vermell
Weingut: Agustí Torelló Mata
Sehr transparenter Lachsfarbtönen mit orangefarbenen und blassrosa Reflexen.
Aromen von roten Früchten und Ananas. Am Gaumen frisch, fruchtig, weich und seidig.



Aurora d'Espiells - 19€

DO Penedès / 12 % vol
Rebsorten: Pinot Noir und Xarel·lo
Weingut: Propietat d'Espiells
Subtiler, komplexer und verführerischer Duft mit Noten roter und schwarzer Früchte auf floraler Basis. Am Gaumen seidig, opulent und fruchtintensiv mit lebendiger Säure - modern und elegant.



Chivite las Fincas - 21€

DO Navarra / 13,5 % vol
Rebsorten: Garnacha, Tempranillo
Weingut: Chivite
Sehr blasse Roséfarbe. Aromen von weißem Steinobst, Granatapfel, Kirsche, Erdbeere und einem feinen floralen Abgang. Am Gaumen weich, ausgewogen, cremig, lebendig und anhaltend.



Romance Berne - 23€

DO Côtes De Provence / 12,5%vol
Rebsorten: Merlot, Cinsault, Grenache Noir
Weingut: Château de Berne
Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren und Pfirsichen. Zart, frisch und mit langem Nachhall. Ein Roséwein, der zu jedem Moment passt - und begeistert.



M de Minuty - 27€

DO Côtes de Provence / 13%vol
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah
Weingut: Château Minuty
Blassrosa Farbe mit Zitrusnoten, weißem Pfirsich und frischen roten Früchten. Frisch, leicht und lebendig, mit eleganter Säure - perfekt für entspannte oder stilvolle Gelegenheiten.



Whispering Angel - 29,5€

DO Côtes de Provence / 13 % vol
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah, Tibouren
Weingut: Château d'Esclans
Elegante und subtile Aromen von Walderdbeeren, weißem Pfirsich und zarten Blüten. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch - ein raffinierter Stil, der die Essenz des Mittelmeers einfängt.



Château Sainte

Marguerite Fantastique - 39,5€

DO Côtes de Provence / 12,5 % vol
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Rolle
Weingut: Château Sainte Marguerite
Feine, raffinierte Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Jasmin und dezenter mineralischen Noten. Am Gaumen seidig, ausgewogen und rund mit eleganter Struktur und langem, anhaltendem Abgang - Ausdruck purer Premium-Qualität.



Rotwein

Marmellans - 15€

DO Katalonien / 14 % vol
Rebsorten: Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut: Celler de Capçanes
Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von floralen Noten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch, mit gut eingebundener reifer Frucht und weichen, reifen Tanninen.



Legaris Roble - 18,5€

DO Ribera del Duero / 14%vol
Rebsorte: Tinta Fina
Weingut: Legaris
Am Gaumen verführerisch, frisch und fruchtig. Die Reifung in amerikanischer Eiche verleiht ihm Noten von Vanille und Kokos sowie Struktur und Tiefe.



Només - 19€

DO Empordà / 14%vol

Rebsorte: Garnacha Negra

Weingut: Perelada

Erinnert an rote Früchte, Gewürze, mediterrane Kräuter und Barriquenoten. Intensiv, frisch, seidig mit sehr reifen Tanninen. Ein ausgewogener, ausdrucksstarker und anhaltender Wein mit viel Persönlichkeit.



Abadal Matís - 20€

DO Pla del Bages / 14%vol

Rebsorten: Mandó, Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut: Abadal

Aromen von dunklen Früchten, Gewürznoten und feinem Holz. Am Gaumen voluminös, üppig und kraftvoll, mit Noten von Minze und Lakritz. Langer, anhaltender Abgang.



Coto 875m - 21€

DOQ Rioja / 13%vol

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Weingut: El Coto de Rioja

Intensiver, frischer Rotwein mit guter Säure und langem, balsamischem Abgang. Zarte Aromen von Kirsche und roten Früchten, kombiniert mit Mokka und Kakao.



GR-174 - 23€

DOQ Priorat / 15%vol

Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó, Merlot, Cabernet Franc

Weingut: Casa Gran del Siurana

Intensiv fruchtiges Bouquet mit Cassis, Brombeeren, Johannisbeeren, balsamischen und würzigen Noten. Am Gaumen süffig, voluminös und samtig.



Viña Pomal Reserva - 27€

DOC Rioja / 13'5%vol

Rebsorte: Tempranillo

Weingut: Bodegas Bilbaínas

18 Monate in amerikanischer Eiche gereift. Aromen von Blüten, roten Früchten, Vanille und Röstaromen. Anhaltend am Gaumen, mit Eleganz und Tiefe.



Pago de Capellanes Crianza - 39€

DO Ribera del Duero / 13'5%vol

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Weingut: Pago de los Capellanes

Aromen von reifen roten Früchten und balsamischen Noten. Am Gaumen weich, füllt den Mund mit exquisiten Aromen von Pflaume und Heidelbeere. Langer, eleganter Abgang.



Cava und Champagner

Perelada Blue Festival Brut Reserva - 17,5€

DO Cava / 11'5%vol / Brut Reserva

Rebsorten: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Weingut: Perelada

Die monatelange Reifung verleiht ihm ein feines Aroma mit dezenten Fruchtnoten. Mit Persönlichkeit, guter Struktur, Eleganz und sensorischer Tiefe.



Marta Passió Rosat (Bio) - 22€

DO Cava / 11'5% / Brut / Reserva

Rebsorten: Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Garnacha Negra

Weingut: Ramón Canals

Frisch mit Aromen von reifen weißen Früchten, Zitrusnoten, leichten roten Früchten und feiner Reifung. Ausgewogen, geschmackvoll, cremig und mit langem Nachhall.



Juve & Camps Reserva Família - 27€

DO Cava / 12%vol / Brut Nature

Rebsorten: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Weingut: Juvé & Camps

Gran Reserva mit 36 Monaten Reifezeit. Perfektes Gleichgewicht aus feiner Perlage, Röstaromen und Zitrusfrische.



Champagne Taittinger Brut Reserve - 75€

DO Champagne / 12,5%vol / Brut Reserva

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Weingut: Taittinger

Elegant, offen und ausdrucksstark. Aromen von weißen Früchten mit Pfirsichnoten. Am Gaumen lebendig und frisch, mit feiner Frucht, Honignoten und aromatischer Tiefe.



Champagne Moët & Chandon ICE Impérial - 80€

DO Champagne / 12 % vol / Brut Reserva
 Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
 Weingut: Moët & Chandon
 Tropisch, mit intensiver Fruchtigkeit von Mango und Ananas. Reich an Steinobst und Himbeeren. Süße Noten von Karamell und Quittengelee. Die frische Säure von Grapefruit und Ingwer sorgt für ein lebendiges Mundgefühl.



Spezialitätenkaffee

Solo-Kaffee:

Espresso - 35ml	2
Espresso Double - 80ml	3,3
Americano - 180ml (Long Espresso)	2,6
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,8

Milchkaffee-Varianten:

Espresso Cortado - 70ml	2,3
Café Leche / Latte - 230ml	3
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml (Kalt ohne Eis)	4
Iced Filter Coffee with Milk - 250ml	4

Weitere Kreationen:

Moka - 230ml - (Espresso, Schokolade, Milchschaum)	4
Vienes - 230ml (Caffè Latte, Sahne)	4
Espresso Affogatto - 150ml (Espresso, Eiscreme)	3,6
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml (Filterkaffee, Tonic Water)	6
Irish Coffee - 250ml (Originalrezept)	9

Zusätze:

Eis	+0,5
Eiskugel	+1,6
Sahne	+1
Likör	Je nach Likör

RUM

Bacardi, Caciue, Barceló, Brugal	8 €	10 €
Bacardi 5	9 €	11 €
Zacapa 23	15 €	17 €

GIN

Larios, Beefeater	8 €	10 €
Puerto de Indias	9 €	11 €
Seagram's, Tanqueray	9 €	11 €
Bombay Sapphire	9 €	11 €
Brockmans, Hendrick's	9 €	11 €
Citadelle	11 €	13 €
G'vine	12 €	14 €
Roku	12 €	14 €
Monkey 47	13 €	15 €

WHISKY

J&B, Ballantines, Cutty Sark	8 €	10 €
White Label, Red Label	8 €	10 €
Jack Daniel's, Jameson	9 €	11 €

MALZWHISKY

Cardhu Gold	9 €	11 €
Glenrothes 12, Macallan 12	12 €	14 €
Sadashi Mizunara Oak Finish	13 €	15 €
Laphroaig 10 Smoked	14 €	16 €

BOURBON

Four Roses	8 €	10 €
Jim Beam	8 €	10 €

WODKA

Moskovskaya	8 €	10 €
Absolut, Smirnoff	8 €	10 €
Grey Goose	11 €	13 €

DIGESTIF

Orujo, Crema Orujo, Limoncello, Ratafia	3,5 €	6 €
Orujo artesano	5 €	10 €



8 €	10 €
9 €	11 €
15 €	17 €

8 €	10 €
9 €	11 €
9 €	11 €
9 €	11 €
9 €	11 €
11 €	13 €
12 €	14 €
12 €	14 €
13 €	15 €

8 €	10 €
8 €	10 €
9 €	11 €

9 €	11 €
12 €	14 €
13 €	15 €
14 €	16 €

8 €	10 €
8 €	10 €

8 €	10 €
8 €	10 €
11 €	13 €



3,5 €	6 €
5 €	10 €

WERMUT

Aperol			
Aperol Spritz, Aperol Tónico		6 €	8 €
Martini Blanco, Rojo			9 €
Pastis, Ricard	3 €	5 €	7 €

BRANDY

Veterano, 103, Soberano		6 €	8 €
Torres 5		6,5 €	8,5 €
Magno gran Reserva		9 €	11 €

LIKÖRE

Peppermint, Crema catalana	4 €	7 €	9 €
Malibu, 43, Passoa, Anis	4,5 €	8 €	10 €
Pacharan, Drambui, Amareto	4,5 €	8 €	10 €
Baileys, Jägermeister, Cointreau	4,5 €	8 €	10 €
Tequila Porthos	4,5 €	8 €	10 €

VIELEN DANK

Im Namen des gesamten Teams danken wir Ihnen herzlich für Ihren Besuch heute 😊

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns sehr über Ihre Top-Bewertung über den folgenden QR-Code freuen - das hilft uns enorm weiter! 🙏

