

# Liebe Gäste,

wer anderen etwas Gutes tut, ist nachweislich glücklicher!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Gastro Urban, in Euren öffentlichen Wohn- und Schlafzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen Goslar noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung und Weiterentwicklung verpflichtet, weil wir glauben, dass Gutes entsteht, wenn man mit Gutem beginnt.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite.

Euer Team Gastro Urban

*Wo BEGEISTERUNG ISST.*

[www.ilovegoslar.de](http://www.ilovegoslar.de)



Das „Schiefer“, unser Steakhaus mit dryaged Steaks, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz.

[www.schiefer-erleben.de](http://www.schiefer-erleben.de)

Mit den „Schiefer Apartments“ findet Ihr bei die zentralsten Schlafzimmer der Stadt: unser kleines Suite-Hotel, unsere Family Apartments am Markt oder unsere Apartmenthäuser im Fleischscharren und in der Domstraße.

[www.schiefer-schlafen.de](http://www.schiefer-schlafen.de)

Das „Wildfang“, unser Bier- und Wirtshaus mit vielen regionalen Gerichten mitten in der Fussgängerzone. Täglich frisch gekocht!

[www.wildfang-erleben.de](http://www.wildfang-erleben.de)

Das „mycoffee“, unser liebevoller kleiner Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

[www.mycoffee-erleben.de](http://www.mycoffee-erleben.de)

Das „Tim´s“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst! Das Tim´s kann auch gesund: Achtet auf den Green Deal!

[www.tims-erleben.de](http://www.tims-erleben.de)

## VORSPEISEN

### Mediterrane Brotzeit perfekt zum Wein!

Kalamata - Oliven, Grano Padano, luftgetrocknete Salami und rustikales Baguette 12,90€

### Karamellierter Ziegenkäse

selbstgemachte Bananen-Aloe-Vera-Marmelade und Orangen-Wacholder-Sirup mit rustikalem Baguette<sup>7,10,K,A</sup> 14,90€

### Caprese

schwarze Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, marinierter Rucola, selbstgemachtes Basilikum-Pesto, rustikales Baguette<sup>1,7,10,K,A,J</sup> 15,90€

### Carpaccio vom Rind

marinierter Rucola, Trüffelmayonnaise, frischer Sommertrüffel, Oliven-Tomaten-Tapenade und Baguette<sup>1,7,10,K,A,J</sup> 17,90€

### Tataki vom Rinderfilet

Drei zarte Rinderfiletscheiben, marinierter Rucola, Balsamico, Grano Padano und rustikales Baguette 24,90€

**Unser BIO-Büffelmozzarella steht für faire Haltungsbedingungen.**

## SALATBOWL

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, frische Kräuter, Rote Beete-Quinoa, Baby Leaf, Blaubeeren, Granatapfelkerne, Weiße Bohnen, Möhren, Cole Slaw, rustikales Baguette <sup>1,10,K,A</sup>

**NATUR ** 13,90€

**mit zarten Hähnchenbruststreifen** + 6,00€

**mit zarten Rindernuggets** + 9,00€

wahlweise mit Joghurdressing<sup>7</sup>, Balsamico Dressing oder Caesardressing<sup>4,9,1,D</sup>

## CAESARS SALAD

Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Möhren, Gurke, Paprika, frische Kräuter, Croûtons, selbstgemachtes Caesar-Dressing, rustikales Baguette<sup>1,4,7,9,10,A,K</sup>

**NATUR ** <sup>1,4,7,A,K</sup> 15,90€

**mit zarten Hähnchenbruststreifen** + 6,00€

**mit zarten Rindernuggets** + 9,00€

# STEAKS

<b>Hähnchenbrust</b>	150g	Dänemark	14,90€
	300g	Dänemark	24,90€

Extrem zartes Muskelfleisch rechts und links des Brustbeins.

<b>Hüftsteak</b>	200g	Argentinien	19,90€
------------------	------	-------------	--------

Die Steaks werden aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten. Tipp: Hüftsteaks medium oder englisch bestellen - dann sind die Steaks am zartesten.

<b>Rumpsteak</b>	250g	Argentinien	29,90€
------------------	------	-------------	--------

Die Steaks werden aus dem Rücken geschnitten. Wir servieren sie mit dem so typischen Fettrand für ein besseres Geschmackserlebnis.

<b>Rib Eye</b>	300g	Argentinien	32,90€
----------------	------	-------------	--------

Die Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Mit dem typischen Fettsauge, für saftigen, kernigen Genuss. Besonders aromatisch im Geschmack.

<b>Rinderfilet</b>	250g	Argentinien	34,90€
--------------------	------	-------------	--------

Rinderfilet, in den USA Tenderloin genannt, ist das zarteste Stück aus der Lenden-Innenmuskulatur. Die Medaillons werden aus dem schmalen Filetstück geschnitten.

„Bei 800Grad im Beefer, im Ofen bei schonender Temperatur, auf der Grillplatte bei 300 Grad oder im Holdomaten zum Entspannen, ob nass oder dry aged, jedes Steak wird anders gegart und so mit der gewünschten Garstufe serviert. Wir wünschen größten Steakgenuss aus immer transparenter Haltung.“

## Besondere Empfehlungen

findet Ihr auf unserer Tafel immer solange der Vorrat reicht.



<b>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</b>	29,90€
---------------------------------------	--------

mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten Speckstippen-Kartoffelpüree<sup>1,8,3</sup>

## BEILAGEN

<b>Aglio Olio</b> – Chilis, Knoblauch & Zwiebeln scharf angebraten, in Olivenöl und mit unserem rustikalen Baguette serviert <sup>1,10,A,K</sup>	4,90€
--	-------

<b>Frischer Beilagen Salat</b> mit Dressing nach Wahl <sup>1,10,A,K</sup>	7,90€
---	-------

<b>Rustikales Kräuter-Knoblauch-Baguette</b> <sup>1,7,10,A,K</sup>	4,90€
--	-------

<b>Frische Pommes</b> mit Extracrunch	4,90€
---------------------------------------	-------

<b>Frische Pommes</b> mit Trüffelmayonnaise	7,90€
---	-------

<b>Cole Slaw</b> <sup>7,G</sup>	3,90€
---------------------------------	-------

<b>Ofenkartoffel Sour Cream</b> <sup>7,G</sup>	6,90€
--	-------

<b>Handgemachtes Kartoffelpüree</b> mit Speckstippe <sup>7,3,G</sup>	7,90€
--	-------

<b>Frisches Wokgemüse</b> mit geröstetem Sesam <sup>5,10,K,F,I</sup>	4,90€
--	-------

<b>Blattspinat</b> mit Knoblauch und Zwiebeln <sup>G</sup>	4,90€
--	-------

<b>Goldbraun gebratene Champignons</b> mit Zwiebeln <sup>G</sup>	4,90€
--	-------

<b>Kräuterbutter</b> <sup>7,G</sup>	0,90€
-------------------------------------	-------

<b>Handgemachte Jus</b> (Kräftige, dunkle Sauce) <sup>3,8,1,C,G</sup>	3,90€
---	-------

# PIZZEN

Handgemacht und auf klassischem Schamott gebacken

<b>Mozzarella</b> 	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>1,7,8,A,I</sup>	12,90€
<b>Spinat</b> 	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch <sup>1,7,8,A,G,I</sup>	13,90€
<b>Salami</b>	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>1,7,8,A,G,I</sup> , luftgetrocknete italienische Salami <sup>1,7,8,A,G,I</sup>	14,90€
<b>Peperoni-Salami</b>	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>1,7,8,A,G,I</sup> , luftgetrocknete italienische Peperoni-Salami <sup>1,7,8,A,G,I</sup>	14,90€
<b>Schinken</b>	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>1,7,8,A,G,I</sup> , Bruschetta Schinken <sup>1,7,8,A,G,I</sup>	14,90€
<b>Ziegenkäse</b> 	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Goslarer Honig und Walnüsse <sup>1,7,8,A,G,I,H</sup>	15,90€
<b>Serrano</b>	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>1,7,8,A,G,I</sup> , Rucola, Serranoschinken, Grana Padano <sup>1,7,8,A,G,I</sup>	16,90€

<b>Pizza mit veganem Käse gebacken? Gerne!</b> 	2,00€
--	-------

# PASTA

<b>Gnocchi Rucola</b> 	confierte Kirschtomaten, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Rucola Pesto, Bio-Büffelmozzarella und frischer Rucola <sup>1,7,A,G</sup>	17,90€
<b>Penne Ziegenkäse</b>	Sahne, getrocknete Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse, Rucola, geröstete Pinienkerne <sup>1,7,A,G,I</sup>	17,90€
<b>Penne Rind</b>	in Champignonrahm und Rinderfiletwürfeln	20,90€

<b>Gerne auch mit frisch gehobeltem Grana Padano</b>	1,90€
--	-------

# KIDS

<b>Frische knusprige Pommes</b>	mit Ketchup & Mayonnaise <sup>LA</sup>	5,90€
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>		7,90€
<b>Fischstäbchen mit handgemachtem Kartoffelpüree</b> <sup>TA</sup>		9,90€

## KENNSTU DU UNSERE STEAK COLLECTION?

Ein Dryaged Tomahawk, ein Rinderfilet, ein Rumpsteak und ein Rib Eye Steak für nur „Perfekt für 3-4 Personen“

164,00€



*No BEGEISTERUNG ISST.*

## HANDGEMACHTES EIS

„Nach dem Essen ein Genuss zum Abschluss dieser süße Kuss.“

Frei nach Alexander Scharf (2021)

Unsere wechselnden hausgemachten Eissorten empfiehlt Euch unser wunderbares Team.

pro großer Nocke 2,90€

## DESSERT

**Supercremig, hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis mit warmen gebrannten „I LOVE GOSLAR“ Mandeln, Schokocreame, Kürbiskerncrisp und Salted Caramel in Schüsseln zum selbst zusammenstellen**

Ab zwei Personen zum Teilen

15,90€

**Frisch gebackener Schokoladen-Ingwer-Kuchen, Mango Püree, mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis (ca. 15 min)**<sup>1,3,A,C,G,H</sup>

9,90€

**Gebirgsapfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, echter Sahne und Puderzucker**<sup>1,3,7,A,H</sup>

6,90€

## OFFENE WEINE

## **Offene Weißweine 0,2l**

**2019 Grillo, trocken** 6,90€

Itynera – Sizilien – Italien

“Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.

**2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig** 7,90€

Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland

Ein feinfruchtiges Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität.

**2019 Grauer Burgunder, trocken** 8,90€

Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland

Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure

## **Offener Roséwein 0,2l**

**2019 Grenache Gris Rosé, trocken** 7,90€

Maison Fortant – Languedoc – Frankreich

Ein zarter Roséwein mit feinen Anklängen von Kirschen und Cassis, elegant, mit saftigem Trinkgenuss.

## **Offene Rotweine 0,2l**

**2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken** 7,90€

Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland

Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße

**2018 Syrah mit Grenache, trocken** 7,90€

Costières de Nimes – Frankreich

Ein harmonischer Rotwein mit Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen.

**2018 Primitivo, trocken** 8,90€

Itynera – Apulien – Italien

Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale

Wir behalten uns Wechsel der Jahrgänge vor. Auf Wunsch teilen wir Ihnen gerne die aktuell ausgeschenkten Jahrgänge mit.

# FLASCHENWEINE

## Weißweine 0,75l

**2019 Vigneti Villabella Lugana DOC Ca' Del Lago** 29,90€  
Lugana – Italien

Sehr komplexer Lugana, aus den Rebsorten Trebbiano und Chardonnay, mit feinen Aromen von weißen Blüten und reifen Birnen. Rassige und gut balancierte Struktur mit schöner Mineralität und Länge. Aus den besten Lagen vom Gardasee!

**2019 Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG** 32,90€  
Piemont – Italien

Ein wunderbar zarter Gavi di Gavi aus der Rebsorte Cortese. Der Weißwein hat ein intensives Bouquet aus Blüten, Vanille, Zitrone, Maiglöckchen und reifen Äpfeln. Der angenehm trockene Geschmack ist voll, ausgewogen und elegant.

**2019 Ropiteau Frères Bourgogne Chardonnay** 44,90€  
Burgund – Frankreich

Ein cremiger, fülliger Burgunder mit verführerischem Duft weißer Blüten, anmutigem Birnenduft und etwas Marzipan. Am Gaumen ein weicher und zarter Schmelz. 6 Monate Reife im Barriquefass.

## Rotweine 0,75l

**2017 Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore** 34,90€  
Valpolicella – Italien

Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Corvina, Rondinella und Corvione. Das Cuvee wird mit Amarone-Trestern ein zweites Mal vergoren. Der Ripasso überzeugt mit Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, leichter Würze und üppiger zart-süßer Frucht im Abgang. Der Ripasso ruht zwei Jahre in großen Eichenfässern.

**2018 Bodegas Salentein Malbec Barrel Selection** 39,90€  
Valle de Uco – Argentinien

Der Malbec besitzt eine tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Er duftet nach Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Am Gaumen ist dieser argentinische Rotwein sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Der Ausbau erfolgt 20 Monate in französischen Barriquefässern. Die geballte fruchtige Kraft und der feine Schmelz sind erstklassig!

**2015 Ramon Bilbao Reserva** 44,90€  
Rioja – Spanien

Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo und Graciano. Der Wein duftet nach reifen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Kokos und entwickelt am Gaumen ein abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale. Der Ausbau erfolgt 20 Monate im amerikanischen Barriquefässern, danach reift der Wein weitere 20 Monate in der Flasche.

## BIER

Bitburger Pils	0,3l	3,70€
auch als Alster <sup>1,7,11</sup> oder Diesel <sup>12</sup>	0,5l	5,30€
König Pilsener	0,3l	3,70€
	0,5l	5,50€
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,70€
	0,5l	5,50€
Erdinger Weißbier vom Fass	0,3l	3,70€
	0,5l	5,50€
Erdinger dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,5l Fl.	4,90€
Erdinger Brauhaus Radler naturtrüb	0,33 Fl.	3,90€
<small>50% Hellbier &amp; 50% naturtrübe Zitronenlimo</small>		
Erdinger alkoholfrei Grapefruit <sup>1,7</sup>	0,33 Fl.	3,90€
Erdinger alkoholfrei Zitrone <sup>1,7</sup>	0,33 Fl.	3,90€
Bitburger 0,0% alkoholfrei / Radler <sup>1</sup>	0,33l Fl.	3,90€
Berliner Weiße Waldmeister <sup>1</sup> oder Himbeere <sup>1</sup>	0,33l Fl.	4,50€
Malzbier <sup>1</sup>	0,33l Fl.	3,50€



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1,2</sup> Coca-Cola light <sup>1,2,7</sup> Coca-Cola Zero <sup>1,2,7</sup>	0,33l Fl.	4,20€
Sprite <sup>3</sup> , Mezzo Mix <sup>1,2</sup> oder Fanta <sup>1</sup>		
Goslarer Tafelwasser	0,35l Fl.	3,50€
Sprudel oder still	0,70l Fl.	6,70€
Gerolsteiner	0,25l Fl.	3,50€
Sprudel, medium oder still	0,5l Fl.	5,90€
	0,75l Fl.	8,90€
Fuze Eistee <sup>11</sup>		
Pfirsich oder Zitrone	0,4l	3,90€
Goldberg Bitter Lemon <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>4,13</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2l Fl.	3,50€
effect Energy Drink <sup>1,7,14</sup>	0,2l Fl.	3,50€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0,25l DS	4,90€
Soft	0,2l	3,20€
Orange, Ananas <sup>11</sup> , Apfel naturtrüb, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5,20€
Nektar	0,2l	3,20€
Maracuja <sup>11</sup> , Kirsche oder Banane <sup>11</sup>	0,4l	5,20€
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,2l	3,10€
	0,4l	4,90€
VIO BIO Limo Zitrone & Limette	0,33l Fl.	3,90€
VIO Schorle Rhabarber oder Johannisbeere	0,33l Fl.	3,90€



## KAFFEE & ESPRESSO

Tasse Schümlikaffee <sup>12</sup> - gepresst mit feiner Crema	2,90€
Becher Schümlikaffee <sup>12</sup> - gepresst mit feiner Crema 0€	3,5
Kleiner Cappuccino <sup>12, G</sup>	3,50€
Großer Cappuccino <sup>12, G</sup>	4,20€
Großer Milchkaffee <sup>12, G</sup>	5,20€
Espresso <sup>12</sup>	2,50€
Espresso Macchiato <sup>12, G</sup>	2,70€
Großer Latte Macchiato <sup>12, G</sup>	5,20€
Großer Iced Latte Macchiato <sup>12, G</sup> - eiskalt genießen	4,90€

### Flavour´s

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel-Amaretto, Haselnuss  
0,70€ pro Shot

### Irish Coffee<sup>7, 12, G</sup>

Schümlikaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne 9,90€

### Grog<sup>7</sup>

Heißes Wasser mit 4cl Rum und braunem Zucker 7,90€

## HEISSE SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade <sup>6</sup> mit Milchschaum <sup>6</sup> mit echter Sahne <sup>6</sup>		3,90€ 4,50€
Dunkle Schokolade <sup>6</sup> mit Milchschaum <sup>6</sup> mit echter Sahne <sup>6</sup>		3,90€ 4,50€
Weißer Schokolade <sup>8, 6</sup> mit Milchschaum <sup>6</sup> mit echter Sahne <sup>6</sup>		3,90€ 4,50€

### Flavour´s

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel-Amaretto, Haselnuss  
0,70€ pro Shot

### Azteka<sup>2, G</sup>

Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne 4,90€

### Mexico<sup>2, G</sup>

Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne 4,90€

### Lumumba<sup>2, G</sup>

Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 6,90€

## TEE

### **Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade**

Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack 3,90€

### **Earl Grey – BIO/Fairtrade**

Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl 3,90€

### **Chai Tee**

Fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen 3,50€

### **Grüner Tee – BIO/Fairtrade**

Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack 3,90€

### **Pfefferminz – BIO**

Erfrischender Kräutertee, kühlende Leichtigkeit, belebende Wirkung 3,90€

### **Kamille – BIO**

Wohltuender Kräutertee mit angenehm mildem Geschmack 3,90€

### **Tulsi Harmonie – BIO**

Würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen 3,90€

### **Terra Vital**

mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen und Wellnessfaktor 3,90€

### **Moringa**

Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, der vitalisierenden und heilenden Kräfte zugeschrieben werden. 3,90€

### **Rooibos Vanille – BIO**

Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma 3,90€

### **Sanddorn - Cranberry**

Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb, aber mit Charme. 3,90€

### **Waldbeere**

Früchtetee mit Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitrone und Sonnenblumenblüten 3,90€

### **Chai Tee Latte** mit Goslarer Honig und Milchschaum

4,90€

## *UNSER KAFFEE & KUCHENANGEBOT:*

**Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne und einer Tasse Schümlikaffee**

5,90€



## PROSECCO

<b>Prosecco Scavi &amp; Ray Frizzante</b>	0,1l	4,90€
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray Frizzante auf Eis</b>	0,15l	5,90€
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray Frizzante</b>	0,75l Fl.	24,90€
<b>Moet &amp; Chandon</b>	0,75l Fl.	79,00€

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	7,90€
Aperol   Scavi & Ray   Soda	
<b>Aperol Spritz alcohol-free</b>	7,90€
Lyre's Italian Spritz   Scavi & Ray alcohol-free   Soda	
<b>Hugo</b>	7,90€
Holunderblüte   Limette   Minze   Scavi & Ray   Soda	
<b>Limoncello Spritz</b>	7,90€
Limoncello   Tonic Water	
<b>Lillet Berry</b>	7,90€
Lillet blanc   Wild Berry   gefrorene Beeren	
<b>Schiefer Peach &amp; Aperol</b>	8,90€
Aperol   Peachtree   Zitrone   Maracuja	
<b>Negroni</b>	8,90€
Gin   Campari   Martini Rosso	
<b>Americano</b>	8,50€
Campari   Martini Rosso   Soda	
<b>Garibaldi</b>	8,90€
Campari   Orangensaft	
<b>Pimms Cup No. 1</b>	8,50€
Pimms No. 1   Ginger Ale   Gurke   Minze   Obst	



*Wo Begeisterung isst.*

# LONGDRINKS / HIGHBALLS

<b>Rum Cola</b>	7,90€
Ron Varadero 3J. Kuba   Coca-Cola	
<b>Vodka Lemon</b>	7,90€
Finlandia   Bitter Lemon	
<b>Vodka Soda</b>	7,50€
Finlandia   Limette   Soda	
<b>Southern Ginger</b>	7,90€
Southern Comfort   Ginger Ale	
<b>Moscow Mule</b>	9,90€
Finlandia   Limette   Ginger Beer   Gurke	
<b>Cuba Libre</b>	8,90€
Ron Varadero 7J. Kuba   Coca-Cola   Limette	
<b>Vodka Energy</b>	7,90€
9 Mile   effect energy	
<b>Horses Neck</b>	8,90€
Jack Daniels Rye   Ginger Ale   Angostura Bitter	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	8,90€
Ron Varadero 7J. Kuba   Limette   Ginger Beer	
<b>Old Man</b>	9,90€
Hennessy VS   Cointreau   Tonic Water   Limette	
<b>Jägermeister Energy</b>	8,50€
Jägermeister   Limette   effect Energy	
<b>Jack Daniel's &amp; Coca-Cola</b>	7,90€
Jack Daniel Old No. 7   Coca-Cola	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	8,90€
Jack Daniel's Tennessee, Triple Sec, Sprite, Zitrone und Limette	
<b>Harvey Wallbanger</b>	8,50€
Finlandia   Galliano   Orangensaft	

# COCKTAILS

immer ab 17:00 Uhr

<b>Caipirinha</b>	8,50€
Nega Fulo   Limette   weißer Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	9,50€
Ron Varadero 3J   Minze   weißer Rohrzucker   Limette   Soda	
<b>Gentleman Sour</b>	9,50€
Gentleman Jack   Zucker   Zitrone	
<b>43er Sour</b>	7,50€
Licor 43   Maracuja   Zitrone	
<b>Tom Collins</b>	8,90€
Tanqueray   Zucker   Zitrone   Soda	
<b>Tequila Sunrise</b>	8,90€
El Jimador blanco   Zitrone   Orange   Grenadine	
<b>Mai Tai</b>	9,90€
St. James Rhum   Triple Sec   Mandel   Limette   Angostura Bitter	
<b>Long Island Iced Tea</b>	10,90€
Finlandia   Ron Varadero 3J   Tanqueray El Jimador blanco   Triple Sec   Zitrone   Orange   Coca-Cola	
<b>Sex on the Beach</b>	9,50€
Finlandia   Peachtree   Lime Juice Cordial   Orange   Cranberry	
<b>Espresso Martini</b>	8,90€
Finlandia   Karamell   Kahlúa   Espresso	
<b>Black Russian</b>	7,90€
Finlandia   Kahlúa	
<b>Gimlet</b>	7,90€
Tanqueray   Lime Juice Cordial   Limette	
<b>Cosmopolitan</b>	8,90€
Tanqueray   Himbeere   Triple Sec   Limette	
<b>Gingolo</b>	9,50€
Bombay Dry Gin   Pfirsich   Orange   Zitrone   Grenadine	

## MOCKTAILS (alkoholfrei)

<b>Fruity Loop</b>	7,50€
Ananas   Cranberry   Orange   Zitrone   Grenadine	
<b>Safer Sex on the Beach</b>	7,50€
Orange   Maracuja   Lime Juice Cordial   Grenadine	
<b>Ipanema</b>	7,50€
Limette   weißer Rohrzucker   Ginger Ale	
<b>Virgin Ginger Mojito</b>	7,90€
Limette   weißer Rohrzucker   Gurke   Minze   Ginger Beer	

## SPIRITUOSEN

GIN (4cl)	VOL.%	
Tanqueray	47,3%	6,90€
Bombay Sapphire	40,0%	6,90€
Hendricks	40,0%	8,50€
Hartingowe	47,0%	9,50€
Gin Sul	43,0%	9,90€
Monkey 47	47,0%	8,90€
Gin Mare	42,7%	9,90€
Lyre's London Dry	00,0% alcohol-free	7,90€
		
Goldberg Tonic		2,90€
Goldberg Ginger Beer		3,50€
Thomas Henry Tonic Water		3,50€
Fever Tree Mediterranean		3,90€

VODKA/ KORN (4cl)	VOL.%	
9 Mile	37,5%	5,90€
Bazic Bio/Hamburg	40,0%	6,90€
Bazic Barrique Bio/Hamburg	40,0%	8,90€
Grey Goose	40,0%	8,50€
Finlandia	40,0%	4,90€
Hardenberg Korn (2cl)	35,0%	3,90€

WEINBRAND (4cl)	VOL.%	
Hennessy VS	40,0%	8,90€
Remy Martin VSOP	40,0%	7,90€
Wilthener Grand Cask XO	40,0%	6,90€
Carlos I Gran Reserva	40,0%	5,90€

<b>RUM (4cl)</b>	<b>VOL.%</b>	
Ron Varadero 3J. Kuba	38,0%	4,90€
Ron Varadero 7J. Kuba	38,0%	5,90€
Botucal Reserva Exclusiva	40,0%	8,90€
Ron Zacapa 23	40,0%	12,50€
Plantation Pineapple Stiggin Fancy	40,0%	6,50€

<b>TEQUILA (2cl)</b>	<b>VOL.%</b>	
El Jimador blanco	38,0%	3,50€
El Jimador reposado	38,0%	4,20€

<b>WHISK(E)Y (4cl)</b>	<b>VOL.%</b>	
Jack Daniels Old No. 7	40,0%	5,90€
Jack Daniels Rye	45,0%	6,50€
Gentleman Jack	40,0%	7,50€
Woodford Reserve	42,3%	7,90€
John Jameson	40,0%	6,90€
Lagavullin 16 yo	43,0%	11,50€
Chivas Regal 12 yo	40,0%	6,90€
Glenfiddich 12 yo	40,0%	8,50€

<b>APERITIF (5cl)</b>	<b>VOL.%</b>	
Martini Extra Dry	18,0%	4,90€
Martini Riserva Rubino (rot)	18,0%	5,90€
Martini Riserva Ambrato (weiss)	18,0%	4,90€
Lillet blanc	17,0%	5,50€
Pernod	40,0%	6,50€
Campari	25,0%	5,90€

<b>DIGESTIF (2cl)</b>	<b>VOL.%</b>	
Krull's feine alte Birne	40,0%	4,90€
Krull's Himbeergeist	40,0%	4,90€
Krull's feine alte Marille	40,0%	5,90€
Grappa Sarpa Barrique	40,0%	5,90€
Linie Aquavit	41,5%	3,90€
Averna	32,0%	2,90€
Jägermeister	35,0%	3,90€
Schierker Feuerstein	35,0%	3,90€
Ramazzotti	30,0%	3,90€



Wo Begeisterung ist.

LIKÖRE (2cl)	VOL.%	
Galliano	30,0%	3,90€
Baileys	17,0%	3,90€
Sambuca „il Santo“	40,0%	3,90€
Cointreau	40,0%	3,90€
Kahlúa	20,0%	3,90€
Licor 43	31,0%	3,90€
Southern Comfort	35,0%	3,90€
Amaretto Disaronno	21,0%	3,90€

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

1 Farbstoff	8 Phosphat
2 Konservierungsstoff	9 gentechnisch verändert
3 Geschmacksverstärker	10 enthält Sojaöl
4 geschwefelt	11 mit Antioxidationsmittel
5 geschwärzt	12 koffeinhaltig
6 gewachst	13 chininhaltig
7 Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle	14 taurinhaltig
A Mehl / Gluten	H Schalenfrüchte
B Krebs	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	K Sesam
E Erdnüsse	L Sulfite
F Soja	M Lupine
G Milch / Lactose	O Weichtiere

**Reservierungen gerne unter: 05321 382 27 0, online  
oder per Mail an: [info@gastrourban.de](mailto:info@gastrourban.de)**

gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071  
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004

