

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 und erfahrt mehr über unsere Restaurants, Übernachtungsmöglichkeiten, Feiern und Tagungen und unsere Teamaktivitäten hier im schönen Goslar.

Euer Team Gastro Urban

Wo Begeisterung isst.

www.gastrourban.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^{7,10, K,A} 14,90€

Caprese

schwarze Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, mariniertes Rucola, selbstgemachtes Basilikum-Pesto, rustikales Baguette^{1,7,10,K,A,J} 14,90€

Carpaccio vom Rind

marinierter Rucola, Trüffelmayonnaise, Oliven-Tomaten-Tapenade und Baguette^{1,7,10,K,A,J} 15,90€

Tataki vom Rinderfilet (200gr.)

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

Tip! 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 ^{1,10,K,A}

NATUR  14,90€

mit zarten Hähnchenbruststreifen 16,90€

mit zarten Rindernuggets 19,90€

wahlweise mit Joghurtdressing⁷, Balsamico Dressing² oder Caesardressing^{4,9,1,D}

CAESARS SALAD

Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Möhren, Gurke, Paprika, frische Kräuter, Croûtons, selbstgemachtes Caesar-Dressing, rustikales Baguette^{1,4,7,9,10,A,K}

NATUR  ^{1,4,7,A,K} 14,90€

mit zarten Hähnchenbruststreifen 16,90€

mit zarten Rindernuggets 19,90€

STEAKS

zu allen Steaks servieren wir unser berühmtes Kräuter-Knoblauch Baguette

Hähnchenbrust	150g	Dänemark	14,90€
	300g	Dänemark	19,90€

Extrem zartes Muskelfleisch rechts und links des Brustbeins.

Hüftsteak	250g	San José, Argentinien	23,90€
------------------	------	-----------------------	--------

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

Rumpsteak	250g	San José, Argentinien	27,90€
------------------	------	-----------------------	--------

Die Steaks werden aus dem Rücken geschnitten. Wir servieren unser Rumpsteak mit dem so typischen Fettrand für ein besseres Geschmackserlebnis aus Röstaromen und Karamell.

Rib Eye	300g	San José, Argentinien	28,90€
----------------	------	-----------------------	--------

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

Rinderfilet	250g	San José, Argentinien	29,90€
--------------------	------	-----------------------	--------

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 oder unserem DryAger - immer solange der Vorrat reicht.



Zart geschmorte Ochsenbäckchen	29,90€
---------------------------------------	--------

mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten Speckstippen-Kartoffelpüree^{1,5,3}

BEILAGEN

Aglio Olio – Chilis, Knoblauch & Zwiebeln in Olivenöl scharf angebraten und mit unserem rustikalen Baguette serviert ^{1,10,A,K}	4,90€
---	-------

Frischer Beilagen Salat mit Dressing nach Wahl ^{1,10,A,K}	7,90€
---	-------

Rustikales Kräuter-Knoblauch-Baguette ^{1,7,10,A,K}	4,90€
--	-------

Frische Pommes mit Extracrunch	4,90€
---------------------------------------	-------

Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise	7,90€
---	-------

Cole Slaw ^{7,G}	3,90€
---------------------------------	-------

Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{7,G}	5,90€
--	-------

Handgemachtes Kartoffelpüree mit Speckstippe ^{7,3,G}	7,90€
--	-------

Frisches Wokgemüse mit geröstetem Sesam ^{5,10,K,F,J}	4,90€
--	-------

Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln ⁶	3,90€
--	-------

Goldbraun gebratene Champignons mit Zwiebeln ⁶	3,90€
--	-------

Kräuterbutter ^{7,G}	0,90€
-------------------------------------	-------


Handgemachte Jus (Kräftige, dunkle Sauce) ^{1,8,1,C,G}	3,90€
---	-------

PIZZEN

Handgemacht und auf klassischem Schamott gebacken

Mozzarella 	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ^{1,7,8,A,I}	12,90€
Spinat 	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch ^{1,7,8,A,G,I}	13,90€
Salami	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ¹ , luftgetrocknete italienische Salami ^{1,7,8,A,G,I}	14,90€
Peperoni-Salami	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ¹ , luftgetrocknete italienische Peperoni-Salami ^{1,7,8,A,G,I}	14,90€
Schinken	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ¹ , Bruschetta Schinken ^{1,7,8,A,G}	14,90€
Ziegenkäse 	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Goslarer Honig und Walnüsse ^{1,7,8,A,G,I,H}	15,90€
Serrano	unsere Tomatensauce, frische Kirschtomaten, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ¹ , Rucola, Serranoschinken, Grana Padano ^{1,7,8,A,G,I}	16,90€
Pizza mit veganem Käse gebacken? Gerne! 		2,00€

PASTA

Penne Ziegenkäse	getrocknete Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse, Rucola, Sahne, geröstete Pinienkerne ^{1,7,A,G,I}	15,90€
Gnocchi Rucola 	confierte Kirschtomaten, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Rucola Pesto, Bio-Büffelmozzarella und frischer Rucola ^{1,7,A,G}	17,90€
Penne Rind	in Champignonrahm und Rinderfiletwürfeln	19,90€
Gerne auch mit frisch gehobeltem Grana Padano		1,90€

KIDS

Frische knusprige Pommes	mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,A}	5,90€
Nudeln mit Tomatensauce		7,90€
Fischstäbchen mit handgemachtem Kartoffelpüree ^A		9,90€

DESSERT

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

Ab zwei Personen zum Teilen

15,90€

Gebirgsapfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, echter Sahne und Puderzucker^{1,3,7,A,H}

6,90€

Frisch gebackener Schokoladenkuchen, Mango Püree, mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis (ca. 15 min)^{1,3,A,C,G,H}

9,90€

UNSER TIPP ZUM SCHLUSS:

Plant Eure Tagung, Euren Workshop oder Eure Feier mit uns und bettet unsere hohe Küchenkompetenz mit ein. Zum Beispiel mit einem hervorragenden Steaktasting als Gruppenevent, einem bunten Buffet zu Eurer Hochzeit oder einem edlen Menü.

Nehmt mit uns Kontakt auf oder besucht uns unter: www.gastrourban.de

Unsere Räume sind immer eine gute Idee!



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

- 2020 MUTMACHA! Rosé** 6,90€
Spritzig elegant aus der Frucht von roten Trauben, die sich in zarten Erdbeer- und Himbeeraromen ausdrückt.

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 ^{1,7,11} oder Diesel ¹²	0,5l	5,50€
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 & 50% naturtrübe Zitronenlimo</small>		
Erdinger alkoholfrei Grapefruit ^{1,7}	0,33 Fl.	3,90€
Erdinger alkoholfrei Zitrone ^{1,7}	0,33 Fl.	3,90€
Bitburger 0,0% alkoholfrei / Radler ¹	0,33l Fl.	3,90€
Berliner Weiße Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹	0,33l Fl.	4,50€
Malzbier ¹	0,33l Fl.	3,50€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola light ^{1,2,7} Coca-Cola Zero ^{1,2,7}	0,33l Fl.	4,20€
Sprite ³ , Mezzo Mix ^{1,2} oder Fanta ¹		
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 ¹¹		
Pfirsich oder Zitrone	0,4l	3,90€
Goldberg Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ^{4,13} , Ginger Ale ⁵	0,2l Fl.	3,50€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0,2l Fl.	3,50€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0,25l DS	4,90€
Saft	0,2l	3,20€
Orange, Ananas ¹¹ , Apfel naturtrüb, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5,20€
Nektar	0,2l	3,20€
Maracuja ¹¹ , Kirsche oder Banane ¹¹	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€



PROSECCO

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

APERITIF

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

LONGDRINK / HIGHBALL

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

COCKTAILS

ab 17:00Uhr

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

MOCKTAILS (alkoholfrei)

Fruity Loop	7,50€
Ananas Cranberry Orange Zitrone Grenadine	
Safer Sex on the Beach	7,50€
Orange Maracuja Lime Juice Cordial Grenadine	
Ipanema	7,50€
Limette weißer Rohrzucker Ginger Ale	
Virgin Ginger Mojito	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€

RUM (4cl)	VOL.%	
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€

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

WHISK(E)Y (4cl)	VOL.%	
Jack Daniels Old No. 7	40,0%	5,90€
Jack Daniels Rye	45,0%	6,50€
Jack Daniels´s Single Barrel	45,0%	8,90€
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€

APERITIF (5cl)	VOL.%	
Martini Extra Dry	18,0%	4,90€
Martini Rosso	18,0%	4,90€
Martini Bianco	18,0%	4,90€
Lillet blanc	17,0%	5,90€
Pernod	40,0%	6,50€
Campari	25,0%	5,90€

DIGESTIF (2cl)	VOL.%	
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%	3,20€
Jägermeister	35,0%	3,90€
Schierker Feuerstein	35,0%	3,90€
Ramazotti	30,0%	3,90€

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€

KAFFEE & ESPRESSO

Tasse Schümlikaffee ¹² - gepresst mit feiner Crema	2,90€
Becher Schümlikaffee ¹² - gepresst mit feiner Crema	3,50€
Kleiner Cappuccino ^{12, G}	3,50€
Großer Cappuccino ^{12, G}	4,20€
Großer Milchkaffee ^{12, G}	5,20€
Espresso ¹²	2,50€
Espresso Macchiato ^{12, G}	2,70€
Großer Latte Macchiato ^{12, G}	5,20€
Großer Iced Latte Macchiato ^{12, G} - eiskalt genießen	5,20€

Flavour's

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

Irish Coffee^{7, 12, G}

Schümlikaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne 12,90€

Grog⁷

Heißes Wasser mit 4cl Rum und braunem Zucker 9,90€

HEISSE SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade ⁶ mit Milchschaum ⁶ mit echter Sahne ⁶		3,90€ 4,50€
Dunkle Schokolade ⁶ mit Milchschaum ⁶ mit echter Sahne ⁶		3,90€ 4,50€
Weißer Schokolade ^{8, G} mit Milchschaum ⁶ mit echter Sahne ⁶		3,90€ 4,50€

Flavour's

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

Azteka^{2, G}

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

Mexico^{2, G}

Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne 4,90€

Lumumba^{2, G}

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€
--	-------

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 |

WWW.ILOVEGASTRO.DE

