

TEAM
GASTRO
URBAN

WO BEGEISTERUNG ISST!

DEINE GASTROFAMILY
IN GOSLAR!

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 wir 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.

TEAM GASTRO URBAN



APERITIF

Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	7,90
Aperol Spritz – alkoholfrei EASIP Italian Spritz Prosecco alkoholfrei Soda	7,90
Hugo Holunderblüte Limette Minze Prosecco Soda	7,90
Limoncello Spritz Limoncello Tonic Water	7,90
Lillet Berry Lillet blanc Wild Berry gefrorene Beeren	8,50
Negroni Hardenberg Gin Campari Martini Rosso	8,90
Campari Orange Campari Orangensaft	8,90
Pimms Cup No. 1 Pimms No. 1 Ginger Ale Gurke Minze Obst	9,50

UNSER SCHIEFER-BURGER

Saftiger argentinischer Patty, hausgemachtes Sesam-Brioche-Bun, zerlaufener Cheddar, Burger Sauce, Römersalat, schwarze Tomate und Bacon-Jam mit unseren crunchigen Pommes ^{A,C,J,K}

19,90

Liebe
auf
DEN ERSTEN
Spritz!



SCHÖN, DASS IHR DA SEID!
GENIESST DIE ZEIT UND HABT
WUNDERVOLLE MOMENTE BEI UNS!

VORSPEISEN

Pizzabrot ^{A,I}

mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Meersalz 7,90

Pizzabrot ^{A,I,G}

mit Parmesan überbacken 8,90

Bruschetta Variation ^{A,3,K,J,1,7}

drei Scheiben rustikales Baguette mit mediterranen Toppings 7,90

Caprese ^V ^{1,7,10,K,A,J}

schwarze Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, mariniertes Rucola,
selbstgemachtes Basilikum-Pesto, rustikales Baguette ^{1,7,10,K,A,J} 9,90

Karamellierter Ziegenkäse ^{7,10, K,A}

selbstgemachte Bananen-Aloe-Vera-Marmelade
und Orangen-Wacholder-Sirup
mit rustikalem Baguette 11,90

Carpaccio vom Rind ^{1,7,10,K,A,J}

mariniertes Rucola, Parmesan, Olivenöl, Zitrone,
Knoblauchchips und Baguette 12,90

TIPP

Handgeschnittenes Beef Tartar ^{A,C,F,I,K,J,1,7}

Parmesanseigel, ausgelassenes Rinderfett, Charlotten,	80gr.	14,90
BIO-Ei vom Birkenhof, Kapernäpfel, Walnuss-Senf und Baguette	140gr.	18,90

UNSER BIO-BÜFFELMOZZARELLA STEHT FÜR
FAIRE HALTUNGSBEDINGUNGEN.

STEAKS



Hähnchenbrust	150g Dänemark	16,90
	280g Dänemark	19,90

Extrem zartes Muskelfleisch rechts und links des Brustbeins.

Hüftsteak	250g San José, Argentinien	24,90
------------------	----------------------------	-------

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	25,90
------------------	----------------------------	-------

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	27,90
----------------	----------------------------	-------

Die Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten.

Mit dem typischen Fettauge, für saftigen, kernigen Genuss. Besonders aromatisch im Geschmack.

Rinderfilet	250g San José, Argentinien	28,90
--------------------	----------------------------	-------

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

„Bei 800 Grad 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.



UNBEDINGT PROBIEREN!

Zart geschmorte Ochsenbäckchen	28,90
---------------------------------------	-------

mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten Speckstippen-Kartoffelpüree ^{1,8,3}



**RARE**

Großer roher Kern (ca. 50 grad)

MEDIUM RARE

kleiner roher Kern (ca. 54 grad)

MEDIUM

Innen rosa (ca. 58 grad)

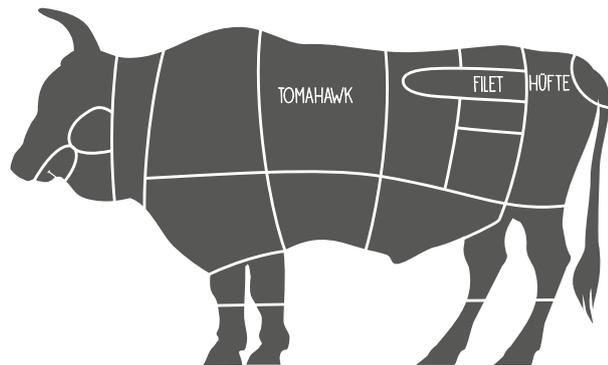
MEDIUM WELL

Kleiner rosa Kern (ca. 62 grad)

WELL DONE

Grauer Kern (über 65 grad)

Bitte bestellt das nicht!



WÄHLE DEINE PASSENDE GARSTUFE ZU DEINEM STEAK AUS!

BEILAGEN

Mini Caesars Salad ^{1,4,7,A,K}	5,90
Rustikales Kräuter-Knoblauch-Baguette ^{1,7,10,A,K}	4,90
Gebutterter Maiskolben ^G	3,90
Frische Pommes mit Extracrunch ^A	4,90
Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise ^A	7,90
Cole Slaw ^{7,G}	3,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{7,G}	5,90
Handgemachtes Kartoffelpüree mit Speckstippe ^{7,3,G}	6,90
Frisches Wokgemüse mit geröstetem Sesam ^{6,10,K,F,I}	4,90
Goldbraun gebratene Champignons mit Zwiebeln ^G	4,90
Aioli mit Baguette ^{A,C,G}	3,90
Kräuterbutter ^{7,G}	0,90
Sauce Bearnaise ^{C,G,I}	2,90
Pfeffersauce ^{1,8,G,J}	2,90

PIZZEN

AIOLI ZUM DIPPEN FÜR DEN RAND? EINE GUTE IDEE! **V** +2,90

Handgemacht und auf klassischem Schamott gebacken

Salami	unsere Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete italienische Salami ^{1,7,8,A,G,I}	15,90
Schinken	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Bruschetta Schinken ^{1,7,8,A,G}	15,90
Mozzarella V	unsere Tomatensauce, Mozzarella ^{1,7,8,A,I}	
Spinat V	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch ^{1,7,8,A,G,I}	14,90
Peperoni-Salami	unsere Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete italienische Peperoni-Salami ^{1,7,8,A,G,I}	15,90
Ziegenkäse V	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Goslarer Honig und Walnüsse ^{1,7,8,A,G,I,H}	16,90
Serrano	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Serranoschinken, Grana Padano ^{1,7,8,A,G,I}	17,90

PIZZA MIT VEGANEM KÄSE GEBACKEN? GERNE! 1,90

PASTA

Gnocchi Rucola V	confierte Kirschtomaten, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Rucola Pesto, Bio-Büffelmozzarella und frischer Rucola ^{1,7,A,G}	18,90
Penne Rind!	in Champignonrahm und Rinderfiletwürfeln ^{1,7,G,I,A}	23,90
Penne Ziegenkäse	getrocknete Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse, Rucola, Sahne, geröstete Pinienkerne ^{1,7,A,G,I}	22,90
GERNE AUCH MIT FRISCH GEHOBELTEM GRANA PADANO		2,40

HOMEMADE LEMONADE

Pink Grapefruit & Melone	0,4l	5,50
Erdbeere-Vanille-Rosmarin		
Gurke-Limette-Minze		

CAESARS SALAD

Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons,
selbstgemachtes Caesar-Dressing ^{1,4,7,9,10,A,K}

NATUR ^V

**mit zarten Hähnchenbruststreifen
mit zarten Rindernuggets**

15,90

17,90

19,90

SCHIEFER BOWL

Römersalat, Cole Slaw, Rote Beete Falafel, Quinoa, Kirschtomate,
Parmesan, Kräuter und Granatapfelkerne ^{1,10,K,A}

NATUR ^V

**mit zarten Hähnchenbruststreifen
mit zarten Rindernuggets**

15,90

17,90

19,90

! Wahlweise mit Joghurtdressing ⁷, Balsamico Dressing ²
oder Caesardressing ^{4,9,J,D}

KIDS

Frische knusprige Pommes
mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,A}

5,90

Nudeln mit Tomatensauce ^A

7,90

Fischstäbchen

mit handgemachtem Kartoffelpüree ^{7,A}

9,90

TAGESEMPFEHLUNG - FRAGT GERNE
BEI UNSEREM TEAM NACH!

DESSERT

Tiramisu im Glas ^{C,G, (Alkohol)}

5,90

Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Zitronen-Crumble ^{1,3,7,A,C,5,H}

7,90

Gebirgsapfelstrudel

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

6,90

Frisch gebackener Schokoladenkuchen

9,90

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



OFFENE WEINE

OFFENE WEIßWEINE 0,2 L

- 2023 Grillo, trocken** 6,90
Itinera – Sizilien – Italien
“Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.
- 2022 Rivaner & Riesling, feinfruchtig** 7,90
Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland
Ein feinfruchtiges Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität.
- 2023 Grauer Burgunder, trocken** 8,90
Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland
Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure.

OFFENE ROSÉWEINE 0,2 L

- 2023 MUTMACHA! Rosé** 6,90
Spritzig elegant aus der Frucht von roten Trauben, die sich in zarten Erdbeer- und Himbeeraromen ausdrückt.

OFFENE ROTWEINE 0,2 L

- 2023 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken** 7,90
Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland, samtiger Burgunder mit feiner Restsüße
- 2022 Syrah mit Grenache, trocken** 7,90
Costières de Nimes – Frankreich, ein harmonischer Rotwein mit Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen.
- 2022 Primitivo, trocken** 8,90
Itinera – 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

2023 WOW WOW - Grauer Burgunder 27,90

Emile Bauer – Pfalz – Deutschland

Feine Aromen von Steinobst, Honigmelone und Nüssen.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit kräftigem Körper und harmonischem Süße-Säure-Spiel.

2024 Weingut Zur Schwane – Silvaner, trocken 28,90

Franken - Deutschland

In der Nase feine Aromen von Sommeräpfeln, am Gaumen ist er saftig und frisch mit zarten, animierenden und herben Noten.

2022 Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG 29,90

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.

2023 Ca dei Frati Lugana 32,90

Venetien – Italien - Ein fruchtig-frischer Lugana mit Fruchtnoten von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus.

Trotz der feinen Nuancen ist der I Frati kräftig und samtig-weich.

„Der Erfolg Ca dei Frati entwickelte sich rasch zum weltweiten Phänomen.

Mittlerweile schaut die internationale Weinwelt auf das kleine Gut am Gardasee, das in den letzten Jahren weltweit mit seinem Lugana Kultstatus erreicht hat.“

2021 Ropiteau Frères Bourgogne Chardonnay 38,90

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.

ROSÉ 0,75

2023 Alie Rosé – Frescobaldi Tenuta Ammiraglia 36,90

Toskana - Italien

Ein heller Roséwein mit zart-rosa Reflexen, der Wein duftet nach Wildblumen, Erdbeeren und Zitrus, am Gaumen präsentiert er sich mit lebendiger Mineralität.

2024 Weingut Jesuitenhof – Blanc de Noir 36,90

Pfalz - Deutschland

Der Blanc de Noir vom Weingut Jesuitenhof schmeckt leicht, frisch und belebend. Ein feiner, weiß gekelterter, trockener Spätburgunder aus der Pfalz.



FLASCHENWEINE

ROTWEINE 0,75L

- 2022 Idi di Marzo – Montepulciano mit Merlot, trocken** 29,90
Abruzzen – Italien
In der Nase vermischen sich intensive Noten von schwarzen Johannisbeeren mit wilden Brombeeren. Im Geschmack ein leicht würziger Abgang.
- 2020 Chianti Classico – Frescobaldi – Tenuta Perano** 34,90
Toskana – Italien
Ein Chianti Classico mit intensiver Frucht von Sauerkirsche und Johannisbeere, gepaart mit feiner Würze, am Gaumen mittelkräftig mit gut eingebundener Holznote.
- 2019 Enate Crianza, Tempranillo mit Cabernet Sauvignon, trocken** 36,90
Somontano – Spanien
Komplexe Faszination: Mineralische Nuancen, Noten von dunklen Beeren die von Kaffee- und Schokoladennoten begleitet werden. Fülle und Eleganz mit dezenten Röst- und Karamellgeschmack
- 2020 Ramon Bilbao Reserva** 39,90
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.
- 2021 Numina Gran Corte – Bodegas Salentein** 49,90
Mendoza – Argentinien
Diese großartige Cuvée aus den harmonisierenden Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc - und aus ausgewählten Weinbergs-Parzellen überzeugt mit Noten von Himbeeren und Pflaumen, weichen Tanninen und gut eingebundener Barrique-Note. Der Rotwein ruht 16 Monate in französischer Eiche, ist extrem dicht und sehr komplex. Großes Kino aus Argentinien!
- 2021 Villabella Amarone della Valpolicella** 59,90
Venetien - Italien
Der Amarone ist ein Wein von großer Struktur und einem enormen Geschmacksreichtum: Warm, weich und samtig mit einer opulenten, fruchtigen Fülle die von eleganten, würzigen Aromen begleitet wird. Der Rotwein ist eine Komposition aus den Rebsorten: Corvina, Rondinella und Corvinone und ruht 24 Monate in slowenischer Eiche.

HOMEMADE LEMONADE

Pink Grapefruit & Melone	0,4l	5,50
Erdbeere-Vanille-Rosmarin	0,4l	5,50
Gurke-Limette-Minze	0,4l	5,50



DIE MÜSST IHR PROBIEREN!

BIER

Benediktiner Hell vom Fass	0,3l 0,5l	3,90 5,50
König Pilsener auch als Alster ^{17,11} oder Diesel ¹²	 0,3l 0,5l	3,90 5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3l 0,5l	3,90 5,50
Erdinger Weißbier vom Fass	0,3l 0,5l	3,90 5,50
Erdinger dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,5l Fl.	4,90
Erdinger Brauhaus Radler naturtrüb 50% Hellbier & 50% naturtrübe Zitronenlimo	0,33l Fl.	3,90
Erdinger alkoholfrei Grapefruit ¹⁷	0,33l Fl.	3,90
Erdinger alkoholfrei Zitrone ¹⁷	0,33l Fl.	3,90
Bitburger 0,0% alkoholfrei / Radler ¹	0,33l Fl.	3,90
Berliner Weiße ¹ Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹	0,33l Fl.	4,50
Malzbier ¹	0,33l Fl.	3,50

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2}	0,33l Fl.	4,50
Coca-Cola light ^{1,2,7}	0,33l Fl.	4,50
Coca-Cola Zero ^{1,2,7}	0,33l Fl.	4,50
Sprite ^{3,}	0,33l Fl.	4,50
Mezzo Mix ^{1,2}	0,33l Fl.	4,50
Fanta ¹	0,33l Fl.	4,50
Goslarer Tafelwasser	0,35l Fl.	3,50
Sprudel oder still	0,70l Fl.	6,70
Gerolsteiner	0,25l Fl.	3,90
Sprudel, medium oder still	0,75l Fl.	8,90
Fuze Eistee 11		
Pfirsich oder Zitrone	0,4l	4,50
Goldberg Bitter Lemon ^{4,}	0,2l Fl.	3,90
Goldberg Tonic Water ^{4,13,}	0,2l Fl.	3,90
Goldberg Ginger Ale ⁵	0,2l Fl.	3,90
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0,2l Fl.	3,90
Saft	0,2l	3,50
Orange, Ananas ^{11,} Apfel naturtrüb, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5,50
Nektar	0,2l	3,50
Maracuja ^{11,} Kirsche oder Banane ¹¹	0,4l	5,50
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,2l	3,30
	0,4l	4,90
VIO BIO Limo		
Zitrone & Limette	0,25l Fl.	3,90
VIO Schorle		
Rhabarber oder Johannisbeere	0,25l Fl.	3,90

PROSECCO

Prosecco Zardetto	0,1l	5,90
Prosecco Zardetto auf Eis	0,15l	6,90
Prosecco Zardetto	0,75l Fl.	24,90
Moet & Chandon	0,75l Fl.	89,00
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda		7,90
Hugo Holunderblüte Limette Minze Prosecco Soda		7,90

LONGDRINK / HIGHBALL

Rum Cola Doble 9 Coca-Cola		7,90
Vodka Lemon KINETIC Bitter Lemon		7,90
Vodka Soda KINETIC Limette Soda		7,50
Southern Ginger Southern Comfort Ginger Ale		7,90
Moscow Mule KINETIC Limette Ginger Beer Gurke		9,90
Cuba Libre Ron Varadero 7J. Kuba Coca-Cola Limette		8,90
Vodka Energy KINETIC effect energy		8,50
Dark & Stormy Ron Varadero 7J. Kuba Limette Ginger Beer		8,90
Jägermeister Energy Jägermeister Limette effect energy		8,50
Whisky & Coca-Cola Hardenberg Club Straight Rye Coca-Cola		8,90
Virgin Ginger Mojito (alkoholfrei) Limette weißer Rohrzucker Gurke Minze Ginger Beer		7,90



KAFFEE UND 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

Grog ⁷

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

Irish Coffee ^{7,12, G}

Schümlikaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne 12,90

HEISSE SCHOKOLADEN

AZUL
KAFFEE

IO KEO
100% caffè



Vollmilchschokolade ^G

mit Milchschaum ^G 3,90

mit echter Sahne ^G 4,50

Weißer Schokolade ^{8, G}

mit Milchschaum ^G 3,90

mit echter Sahne ^G 4,50

Lumumba ^{2, G}

Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 6,90

FLAVOUR'S KARAMELL, VANILLE, KOKOSNUSS, MANDEL-AMARETTO, HASELNUSS
0,70 PRO SHOT



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



SPIRITUOSEN

GIN (4cl)

	VOL.%	
Hardenberg Gin	37,5%	6,90
Von Hallers Gin Forest	44,0%	7,50
Hendricks	40,0%	8,50
Easip Fields	alkoholfrei	7,90
Monkey 47	47,0%	8,90
Harzer Hartingowe	47,0%	9,50
Goldberg Tonic		2,90
Goldberg Ginger Beer		3,50
Thomas Henry Tonic Water		3,50
Fever Tree Mediterranean		3,90

VODKA/ KORN (4cl)

	VOL.%	
KINETIC	40,0%	4,90
Hardenberg Korn (2cl)	35,0%	3,90
Grey Goose	40,0%	8,50

WEINBRAND (4cl)

	VOL.%	
Wilthener Grand Cask XO	40,0%	6,90
Remy Martin VSOP	40,0%	7,90
Carlos I Grand reserva	40,0€	7,90
Hennessy VS	40,0%	8,90

RUM (4cl)

	VOL.%	
Doble 9. Kuba	38,0%	4,90
Botucal Reserva Exclusiva	40,0%	8,90
Ron Varadero 7J. Kuba	38,0%	5,90
Ron Zacapa 23	40,0%	12,50

TEQUILA (2cl)

	VOL.%	
El Jimador blanco	38,0%	3,50
El Jimador reposado	38,0%	4,20

WHISK(E)Y (4cl)

	VOL.%	
Hardenberg Club Straight Rye	40,0%	7,50
John Jameson	40,0%	7,90
Chivas Regal 12 yo	40,0%	7,90
Jack Daniels's Single Barrel	45,0%	8,90
Lagavullin 16 yo	43,0%	11,50

SPIRITUOSEN

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.%	
Averna	32,0%	3,20
Linie Aquavit	41,5%	3,90
Jägermeister	35,0%	3,90
Schierker Feuerstein	35,0%	3,90
Ramazotti	30,0%	3,90
Specht Williams Birne	40,0%	4,90
Specht Himbeergeist	40,0%	4,50
Specht Obstwässerle	40,0%	4,50
Bailoni Marillenschnaps	40,0%	5,90
Grappa Sarpa Barrique	40,0%	5,90

LIKÖRE (2cl)

	VOL.%	
Baileys	17,0%	3,90
Sambuca „il Santo“	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%	4,50
Cointreau	40,0%	4,50

PROST, IHR LIEBEN!



ALLERGENE UND ZUTATEN

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 vorkommenden Allergenen und verwendeten Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an. Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

V Vegetarisch

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

RESERVIERUNGEN GERNE UNTER:



05321 3822700
info@gastrourban.de



ALLERGENE UND ZUTATEN

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 vorkommenden Allergenen und verwendeten Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an. Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

V Vegetarisch

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

RESERVIERUNGEN GERNE UNTER:



05321 3822700
info@gastrourban.de

