



BAR
Mo – Sa
17.00 – late

KITCHEN
Mo – Fr
17.00 – 21.00
Sa
17.00 – 22.00

LUNCH
Mo – Fr
12.00 – 14.00

Preise in Euro, Mengen in Liter

KÖSTLICHKEITEN

EDAMAME MIT SALZVARIATIONEN (v) ... 5.50
Zitronensalz / Chilisalz / Meersalz

BLUMENKOHLNUGGETS (v) 7.00
Tahina-Cumin-Sauce

CRISPY TOFU POPPERS (v) 6.50
Tofu, Sweet-Chili-Sauce

PULPOBITES 9.50
Oktopus, Thai Chili, Limette

VEGAN WINGS (v) 7.50
Austernpilze, vegane BBQ-Marinade

KOREAN FRIED CHICKEN 9.00
Hähnchen, Sesam, Fühlingszwiebeln
(auch vegane Option/Austernpilze)

DUMPLINGS (4 STK.) 8.50
Garnelen, Hähnchen, Chili

DUMPLINGS (4 STK.) (v) 8.50
Champignons, Zwiebeln

KARAMELLISierter SCHWEINEBAUCH ... 8.00
Rotwein, Zwiebeln

ROASTBEEFSTREIFEN 12.00
Rindfleisch, Chimichurri/Kräuterbutter

KATSU-SANDO 7.50
Weißbrot, Hähnchen, Spitzkohl

BANG BANG SALAD (v) 6.50
allerlei Gemüse, Koriander, Soja, Hoisin

DREIERLEI CROQUETAS 7.50
Serrano, Ziegenkäse, Spinat

PUPUSAS 7.00
Maistortilla, Rind, Avocado

GERÖSTETES BROT (v) 5.50
inkl. 1 Dip nach Wahl

FRIES 6.50
mit Parmesan

ROSMARINKARTOFFELN (v) 6.50

MAIN

PASTA

Hausgemachte Tagliatelle, Weißwein-rahmsauce

- mit 5 Black Tiger 23.00
- Roastbeefstreifen 19.00
- Trüffel 18.00

PIRI PIRI AUBERGINE (v) 11.00

Aubergine, PiriPiri, Tomate, Kräuter

JOLOFFREIS (v) 13.00

Reis, Saitan, Tomaten, Okra

FISH & CHIPZ 19.00

Kabeljau, Fries, Sauce Tartare

MAFÉ 18.00

Hähnchen, Erdnuss, Süßkartoffel, Reis

BACIO DI RISO 17.00

Hähnchen, Risotto, Karotte-Zuckerschote

FLANKSTEAK 28.00

Flanksteak, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Mandelsauce

CAESAR SALAD 17.00

Romanasalat, Tomaten, Parmesan, Croutons, Caesardressing

- wahlweise mit Hähnchen 2.50
- (auch als vegane Option)

SIWA BURGER 12.50

Rindfleisch, Käse, Gurke, Zwiebel, Siwa Sauce (auch als vegane Option)

TOMATEN BURGER (v) 12.50

Tomaten-Kichererbsen-Patty, Tomate, Rucola, Basilikummayo

BURGER + FRIES & 1 DIP 18.50

DIPS

TRÜFFELMAYO 1.50

CHILIMAYO 1.50

AIOLI 1.50

BASILIKUMMAYO (v) 1.50

SIWA SAUCE (v) 1.50

SALSA (v) 1.50

KRÄUTERSAUCE 1.50

KETCHUP/MAYONNAISE (v) 1.00

DESSERT

AFFOGATO 5.50

mit hausgemachtem Vanilleeis

KARAMELL & KÜRBIS 5.50

Vanilleeis, Sahne-Karamell, salzige Kürbiskerne

ZWEIERLEI SORBET 6.50

frag gerne unser Servicepersonal

SCHOKOBROWNIE 8.00

mit Walnuss & ein Sortbet nach Wahl oder Vanilleeis

SNACKS bis 0 Uhr

NACHOS MIT SALSA 4.50

GEMISCHTE OLIVEN 5.00

WASABI/ERDNUSS MIX 2.50

HEISS

ESPRESSO solo/doppio	2.60/3.70
CAFÉ CREMA	3.10
CAPPUCCINO	3.60
FLATWHITE	4.10
LATTE MACCHIATO	4.00
FRISCHER TEE	3.50
Frische Minze/Ingwer	

KALT

SELTERS	0.25/0.75	2.90/6.80
classic/naturell		
PEPSI	0.33	3.70
Pepsi/Pepsi Zero		
SEVEN UP	0.33	3.70
SCHWIPSCHWAP	0.33	3.70
ELEPHANT ICE TEA PEACH	0.33	3.70
THOMAS HENRY GRAPEFRUIT	0.2	3.30
SODA ZITRON	0.4	3.30
HAUSLIMO	0.4	3.70
SCHORLE / SAFT	0.4	4.30
Apfel/Maracuja, Orange, Rhabarber, Cranberry		
Red Bull ENERGY DRINK	0.2	3.90
Red Bull ZERO	0.2	3.90

FASSBIER

BÜBLE HELL	0.3/0.5	3.70/5.80
RADEBERGER PILS	0.3/0.5	3.70/5.80
JEVER	0.3/0.5	3.70/5.80
RADLER	0.3/0.5	3.70/5.80

FLASCHENBIER

HOP HOUSE 13	0.33	3.70
NOAM BIER	0.34	4.80
JEVER FUN (ALKOHOLFREI)	0.33	3.70
BÜBLE WEIZEN (ALKOHOLFREI)	0.5	5.40

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER ...	0.2/1.0	6.90/24.00
Baden, Deutschland		
Grauburgunder trocken:		
Birne, Quitte, Apfelmost		
ALS SCHORLE		5.50

BLANC DE NOIR	0.2/0.75	7.50/25.00
Pfalz, Deutschland		
Merlot trocken:		
Johannisbeere, blumiges Heu		

LUGANA	0.2/0.75	8.90/26.90
Lugana, Italien		
Turbiana leicht:		
ausgewogene Säure, Zitrusnoten		

RIESLING	0.2/0.75	8.20/26.20
Pfalz, Deutschland		
Riesling trocken:		
frisch, fruchtbetont		

ROTWEIN

CONDE DE	0.2/0.75	8.50/26.50
VALDEMAR CRIANZA		
Rioja, Spanien		
Temperanillo:		
Opulent, rote Frucht, Tabak, Vanille		

PRIMITIVO	0.2/0.75	7.90/25.90
Puglia, Italien		
Primitivo:		
Pflaume, Bickbeere, Eiche		

ROSÉ

ROSE CUVÉE	0.2/0.75	6.80/24.00
Württemberg, Deutschland		
Rosé Cuvée trocken:		
feingliedrig, elegant, mediterran		

SCHAUMWEIN

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE 0.1/0.75 ... 6.00/32.00

Excellence Brut

BOUVET-LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE 0.75 ... 32.00

Brut Rosé

BOLLINGER 0.75 ... 95.00

Champagner Special Cuvée

RUINART ROSÉ 0.75 ... 159.00

Brut Rosé Champagner

APERITIF

ITALICUS LEMON 8.00

Italicus Rosolio di Bergamotto, Bitter Lemon

APEROL SPRITZ 8.00

Aperol, Secco, Soda

LILLET PEACH 8.00

Lillet Blanc, Schweppes Peach

LIMONCELLO SPRITZ 8.00

Ramazotti Limoncello, Secco, Soda

POM MARTINI 8.00

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone

PALOMA ITALIANA 9.00

Malfy Gin Rosa, Thomas Henry Grapefruit, Limette

POMGARDEN (alkoholfrei) 9.00

Martini Vibrante, Schweppes Pomegranate, Zitrone

PEACHGARDEN (alkoholfrei) 9.00

Martini Floreale, Schweppes Peach, Limette

NEGRONI SBAGLIATO 11.00

Campari, Roter Wermut, Champagner

GIN & TONIC

BEEFEATER (Limette) 8.00

TANQUERAY SEVILLA (Orange) 9.00

ROKU (Ingwer) 9.50

NORDÉS (Salbei) 9.50

CITADELLE (Zitrone) 10.00

GIN MARE (Rosmarin) 10.00

HENDRICKS (Gurke) 10.00

BOTANIST (Zitronenzeste) 10.00

GIN SUL LARANJAL (Orange) 11.50

BROCKMANN'S (Himbeere) 11.50

MONKEY 47 (Grapefruit) 12.50

JOS GARDEN (Rosmarin) 13.50

THOMAS HENRY INDIAN

SCHWEPPE'S DRY

FEVER TREE +1.00

Indian/Mediterranean

LONGDRINKS

VODKA SODA 9.00

MOSCOW MULE 9.00

PALOMA 9.00

CUBA LIBRE 9.00

VODKA RED BULL 9.50

DARK & STORMY 9.50

SIGNATURES

SEOUL SISTER 12.00
Beefeater Gin, Cointreau, Zitronen,
Chartreuse Jaune, Yuzupüree

LIEBWIN 11.00
Vodka, 43er Likör, Limette, Orange,
Zimt, Eiweiß

SALBEI GIMLET 11.00
Gin Salbei Infusion, Limette

HIBISKUS FIZZ 11.00
Ramazotti Rosato Infusion, Vodka,
Limette, Soda

PARLEY 12.00
Rum Rosmarin Infusion, Birnenpüree,
Zitronen, 43er Likör, Vanille

DARK DESIRE 12.00
Companero, Cherry Heering,
Cacao Bitters

MEXICAN SMASH 12.00
Patron Reposado Tequila, Cointreau,
Limette, Agave, Orange Bitters, Minze

NOIR 13.00
Appelton Estate, Companero Rum,
Limette, Ingwer, Aktivkohle,
Cocospuma

COCKTAILS

NEGRONI 11.00
Beefeater Gin, Campari,
Noilly Prat Rouge

GIN BASIL SMASH 11.00
Beefeater Gin, Basilikum, Zitronen

ESPRESSO MARTINI 11.00
Absolut Vodka, KaffeeLikör, Espresso

SPICY MARGARITA 11.00
Spiced Patrón Tequila silver,
Cointreau, Limette, Agave, Tajin

COSMOPOLITAN 11.00
Absolut Vodka, Cranberry,
Cointreau, Limette

CLOVER CLUB 11.00
Beefeater Gin, Himbeerpüree,
Zitronen, Eiweiß

SOURS 11.00
Spirituose (*Whiskey, Pisco,
Aperol, Gin, Frangelico etc.*)
Zitronen/Limette, Eiweiß

PINEAPPLE DAIQUIRI 11.00
Plantation Pineapple, Limette

OLD FASHIONED 11.00
Woodford Reserve Bourbon,
Angostura, Läuterzucker

CHAMPS ÉLYSÉES 12.00
Cognac, Zitronen, Chartreuse Jaune,
Angostura

MAI TAI 12.00
Appelton Estate, Plantation OFTD,
Dry Curaçao, Limette, Mandel

T'N'TONKA 12.00
Frangelico, Woodford Reserve Bourbon,
Mezcal, Limette, Tonkabohne, Rioja

PORNSTAR MARTINI 12.50
Absolut Vodka, Passionsfrucht,
Vanille, Limette, Eiweiß –
serviert mit einem Shot Champagner

MOCKTAILS

IPANEMA 9.50
Maracuja, Ginger Ale, Limette

APPLE MULE 9.50
Apfelsaft, Limettensaft, Ginger B.

VENETIAN SOUR 10.00
Undone Orange, Orange, Zitrone, Eiweiß

VIRGIN COSMO 10.00
alkohlfreier Gin, Cranberry, Limette

BASIL SOUR 11.00
Alkoholfreier Gin, Zitrone, Basilikum

MAVERICK MARTINI 11.00
Alkoholfreier Gin, Maracujapüree, Limette, Vanille

BERRY SOUR 11.00
alkoholfreier Gin, Zitrone, Blaubeerpüree, Tonkasirup

BRANNTWEIN 4 cl

SEGUINOT COGNAC VSOP 8.50
MEKOW COGNAC VSOP 9.50

WHISKEY 4 cl

JAMESON IRISH WHISKEY 6.00
WOODFORD RESERVE BOURBON 7.00
WOODFORD RESERVE RYE 7.50
RED BREAST 12Y 8.00
ANGELS ENVY 9.00
NIKKA DAYS WHISKY 8.00
ARDBEG TEN 10.00
LAGAVULIN 16Y 10.00
SIGNATORY SHERRY CASK SCOTCH ... 10.00
SUNTORY HIBIKI HARMONY 13.00

RUM 4 cl

MOUNT GAY XO 8.00
BOTUCAL 8.00
BUMBU 8.00
PLANTATION PINEAPPLE 8.00
HAMPDEN ESTATE 9.00
PLANTATION XO 9.00
RUBO - PORT 9.00

TEQUILA 2 cl

PATRÓN SILVER 3.50
PATRÓN REPOSADO 3.50
1800 SILVER 3.50
1800 REPOSADO 4.00
PATRÓN AÑEJO 4.00
BRUXO X MEZCAL 4.00

SHOTS 2 cl

LIMONCELLO 2.50
SAMBUCA 2.50
FRANGELICO 2.50
JÄGERMEISTER 3.00
LAGERKORN 3.80
GREY GOOSE 4.00
RAMAZZOTTI (4cl) 4.50
FRANGELICO FRESH (5cl) 4.50

RESPONSIBLEdrinking.eu

Bitte genieße verantwortungsbewußt.

Gin Mare ist eine eingetragene Marke
©2025 Gin Mare. Alle Rechte vorbehalten.

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
wende dich bitte an unser Personal.