

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	

Siva
BAR & KITCHEN

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.

BAR
Mo – Sa
17.00 – late

KITCHEN
Mo – Do
17.30 – 21.00
Fr & Sa
17.30 – 22.00

KÖSTLICHKEITEN

EDAMAME MIT SALZVARIATIONEN 🌱 5.50
Zitronensalz / Chilisalz / Meersalz

BLUMENKOHLNUGGETS 🌱 7.00
Tahina-Cumin-Sauce

CRISPY TOFU POPPERS 🌱🌶 6.50
Tofu, Sweet-Chili-Sauce

PULPOBITES 9.50
Oktopus, Thai Chili, Limette

VEGAN WINGS 🌱 7.50
Austernpilze, vegane BBQ-Marinade

KOREAN FRIED CHICKEN 🌶🌶 9.00
Hähnchen, Sesam, Fühlingszwiebeln

PIRI PIRI AUBERGINE 🌱🌶 8.00
Aubergine, PiriPiri, Tomate, Kräuter

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

DUMPLINGS (4 STK.) 🌱 8.50
Champignons, Zwiebeln

ROASTBEEFSTREIFEN 12.00
Rindfleisch, Chimichurri/Kräuterbutter

KATSU-SANDO 🌶 7.50
Weißbrot, Hähnchen, Spitzkohl

BANG BANG SALAD 🌱🌶 6.50
allerlei Gemüse, Koriander, Soja, Hoisin

DREIERLEI CROQUETAS 7.50
Serrano, Ziegenkäse, Spinat

GERÖSTETES BROT 🌱 5.50
inkl. 1 Dip nach Wahl

FRIES 6.50
mit Parmesan

ROSMARINKARTOFFELN 🌱 6.50

GEMISCHTE OLIVEN 🌱 5.00

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

🌱 = vegan 🌶 = pikant 🌶🌶 = scharf

Preise in Euro, Mengen in Liter

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	
SCHWEPPES 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

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
ELEPHANT ICE TEA PEACH	0.33	3.70
SODA ZITRON	0.4	3.30
HAUSLIMO	0.4	3.70
SCHORLE/SAFT	0.4	4.60
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

STAROPRAMEN	0.33	3.70
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 ... 0.1/0.75 ... 6.00/34.00

DE LOIRE

Excellence Brut

BOUVET-LADUBAY 0.75 34.00

CRÉMANT DE LOIRE

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

DIPS

TRÜFFELMAYO	1.50
CHILIMAYO 🌶️	1.50
AIOLI	1.50
BASILIKUMMAYO 🌿	1.50
SIWA SAUCE 🌿	1.50
SAUCE TARTAR 🌿	1.50
KETCHUP/MAYONNAISE 🌿	1.00

DESSERT

KARAMELL & KÜRBIS	5.50
Vanilleeis, Sahne-Karamell, salzige Kürbiskerne	
SCHOKOBROWNIE	8.00
mit Walnuss & Vanilleeis	

SNACKS bis 0 Uhr

NACHOS MIT SALSA	4.50
WASABI/ERDNUSS MIX	2.50

🌿 = vegan 🌶️ = pikant 🌶️🌶️ = scharf

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	
LAST SIP	12.00
Mezcal, Companero, Kaffeelikör, Luxardo Marascino	
NAKED & FAMOUS	12.00
Mezcal, Aperol, Limette, Luxardo Marascino	
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	
BLOCKBUSTER	12.00
Sasse Lagerkorn, Limette, Karamell, Popcornsirup, Cola	
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, Zitrone

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,
Zitrone, Eiweiß

SOURS 11.00

Spirituose (*Whiskey, Pisco, Mezcal,
Aperol, Gin, Frangelico etc.*)
Zitrone/Limette, Eiweiß

PINEAPPLE DAIQUIRI 11.00

Plantation Pineapple, Limette

OLD FASHIONED 11.00

Woodford Reserve Bourbon,
Angostura, Läuterzucker

CHAMPS ÉLYSÉES 12.00

Cognac, Zitrone, Chartreuse Jaune,
Angostura

MAI TAI 12.00

Appleton 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

MAIN

WILDKRÄUTERSALAT 13.00

Birne, Zwetschgen, Walnüsse, Feigen,
Senf, Wildkräutersalat

*wahlweise mit gebratenem +3,00
Ziegenkäse

MAFÉ 18.00

Hähnchen, Erdnuss, Süßkartoffel, Reis

BACIO DI RISO 17.00

Hähnchen, Risotto, Karotte-Zuckerschote

SIWA BURGER 12.50

Rindfleisch, Käse, Gurke, Zwiebel,
Siwa Sauce

VEGAN SIWA BURGER 🌱 12.50

Champignon-Patty, Käseersatz, Gurke,
Zwiebel, vegane Siwa-Sauce

TOMATEN BURGER 🌶️ 13.00

Tomaten-Kichererbsen-Patty, Tomate,
Rucola, Basilikummayo