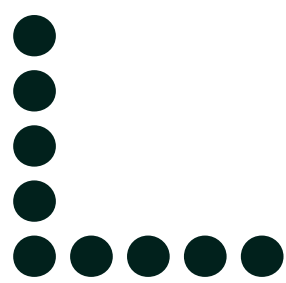


JUL | MO-FR | 12:00-15:00



● Hauptgerichte

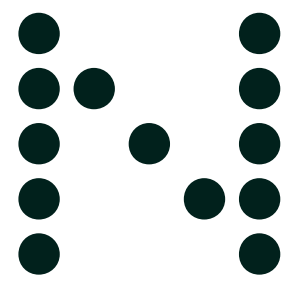
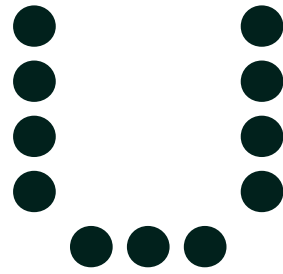
**\_Chicken Döner | 15,50 Euro**  
Hähnchenkeulenfleisch, Körniger Frischkäse, grüne Sauce,  
Sprossen-Gurkensalat, Nusscrunch

**\_Rigatoni Bolognese | 15,50 Euro**  
Rinderragout, Parmesan, Basilikum

**\_Gegrillte Aubergine | 14,50 Euro**  
Kokos-Duftreis, Sesam, Knoblauch, Pilzsauce

**\_Süßkartoffel “Kumpir” | 14,50 Euro**  
Cremiger Maissalat, Limette, Peperoni, Koriander

**\_Seelachs “Malabar” | 16,50 Euro**  
Seelachs, Malabar Pfeffer, cremige Erbsen



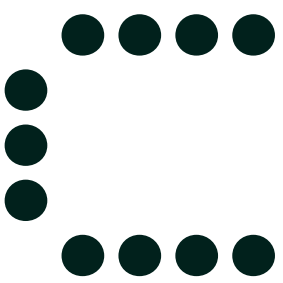
● Salate

**\_Tomaten-Bratsalat | 12 Euro**  
Stracciata, Kräuter, Sauerteigbrot, Tomaten-Estragon-Dressing

**\_Green Goddess Salad | 12 Euro**  
Spitzkohl, Gurke, Lauchzwiebeln, Kichererbsen,  
Maistortillas, Avocado-Dressing

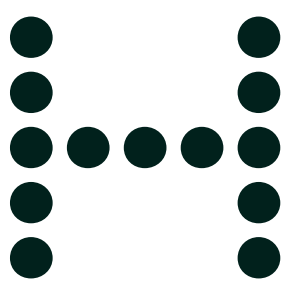
**\_Glasnudelsalat | 13 Euro**  
Karotte, Gurke, Paprika, Sprossen, Erdnussdressing, Koriander

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>_Salat-Upgrades</b> |             |
| Döner Chicken          | + 6,50 Euro |
| Szechuan Tofu          | + 6,50 Euro |
| Eingelegte Garnelen    | + 6,50 Euro |
| Falafel                | + 6,50 Euro |



● Dessert

**\_Affogato | 7 Euro**  
Vanilleeis, Espresso



● Protein Power

\_Birria Bites | 14 Euro

Romana, geschmortes Rindfleisch, Ananas, Habanero, rosa Zwiebeln  
P≥19g · F≤11g · K~10g

\_Tandoori Chicken | 18 Euro

Hähnchenspieß, Orange, Eigelbcreme, Nusscrunch  
P≥30g · F≤25g · K~4g

\_Irische Austern | 12 Euro

Soja-Vinaigrette  
P≥8g · F≤3g · K~2g

\_Ceviche vom Edelfisch | 18 Euro

Kokos-Leche de Tigre, Süßkartoffel, Mais, rote Zwiebeln  
P≥20g · F≤10g · K~10g

● Veggies Vices

\_Snack Salad | 9 Euro (VE)

Grüne Salate, Radieschen, Kräuter, Panko, Tomaten-Estragon-Dressing  
P≥2g · F≤12g · K~9g

\_Green Goddess Salad | 9 Euro (VE)

Spitzkohl, Gurke, Lauchzwiebeln, Kichererbsen, Maistortillas, Avocado-Dressing  
P≥7g · F≤18g · K~30g

\_Gerösteter Brokkoli | 14 Euro (VE)

Tom-Kha-Sud, Peperoni, rote Zwiebeln, Nusscrunch, Koriander  
P≥4g · F≤10g · K~9g

\_Tandoori-Blumenkohl | 14 Euro (VE)

Rote-Bete-Humus, Kichererbsen, Passionsfrucht  
P≥13g · F≤20g · K~35g

\_Gegrillte Aubergine | 14 Euro (VE)

Karotten-Rauch-Creme, Edamame, Lauchzwiebel  
P≥8g · F≤15g · K~24g

\_Kokos-Linsen-Dal | 12 Euro (V)

Paprika, Spinat, Joghurt, Brot  
P≥10g · F≤26g · K~55g

● Sweet Sinners

\_Caffè al Mascarpone | 9 Euro (V)

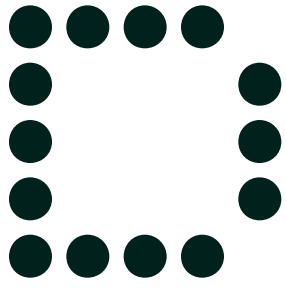
Bisquitcrumble, Kaffeeegel, Mascarpone-Espuma, Kakao  
P≥5g · F≤25g · K~25g

\_Cookie and Cream | 9 Euro (V)

Quark-Ganache, Cookie, Beeren  
P≥7g · F≤20g · K~40g

\_Sorbet und Früchte | 9 Euro (VE)

P≥0g · F≤0g · K~25g



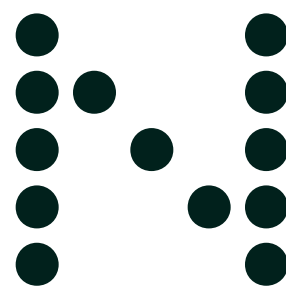
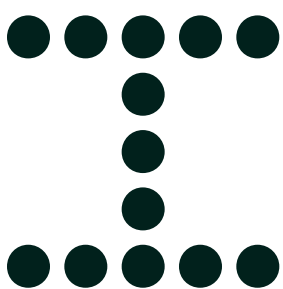
● Slices to Share

\_Gegrilltes Flap-Meat (200g) | 24 Euro

Chipotle-Marinade, Aji Verde, fermentierte Zwiebel  
P≥44g · F≤36g · K~3g

\_Rinderfilet Tataki Style (ab 200g) | 18 Euro/100g

Kräuterbutter  
P≥44g · F≤33g · K~0g



● Dirty Desire

\_Duroc-Bratwürstchen | 17 Euro

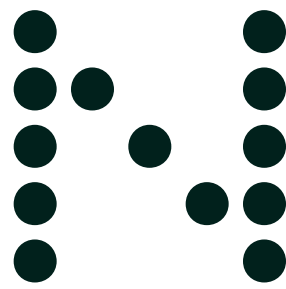
Cremiger Kartoffelsalat, Eigelbcreme, Röstzwiebeln  
P≥20g · F≤52g · K~35g

\_Korean Fried Chicken | 18 Euro

Knuspriges Hähnchenfleisch, Gochujang-Marinade, Asia-Mayo  
P≥31g · F≤48g · K~40g

\_Tacos „Carnitas“ | 15 Euro

Mais-Tortilla, Pulled Pork, fruchtige Salsa, Koriander  
P≥19g · F≤22g · K~9g



● Carbs Corner

\_Gebackene Mais Tortillas | 9 Euro (V)

Mexicanische Bohnen, Schafskäse, Koriander  
P≥4g · F≤30g · K~75g

\_Quinoa | 9 Euro (VE)

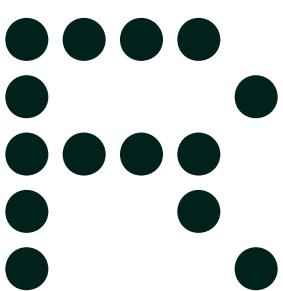
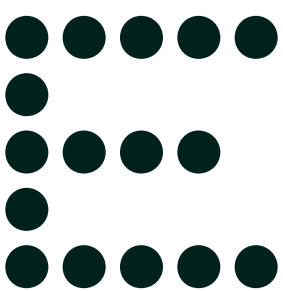
Chili, Maracujja, Karotte, Shiitake  
P≥19g · F≤6g · K~48g

\_La Ratte Kartoffeln | 9 Euro (V)

Körniger Frischkäse, Chili Crisp  
P≥10g · F≤25g · K~50g

\_Pommes Frites | 8 Euro (VE)

P≥11g · F≤50g · K~120g



● **Softgetränke**

**\_HH Rohrperle | 5 Euro**  
Flatrate, gefiltert & gekühlt

**\_Coca Cola (0,2l) | 4 Euro**  
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

**\_Thomas Henry (0,2l) | 4 Euro**  
Verschiedene Sorten

**\_Red Bull (0,25l) | 5 Euro**

**\_Säfte (0,3l) | 4 Euro**  
Passionsfrucht, Cranberry, Apfel

**\_Player's Limonade (0,3l) | 6,50 Euro**  
TH Grapefruit, Himbeere, Limette

● **Bier**

**\_Rolley's Lager (0,57l) | 6,50 Euro**  
89 Kal, Kein Kater, 100% Genuss

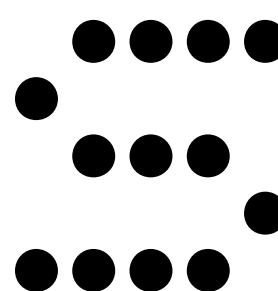
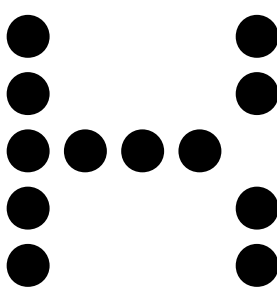
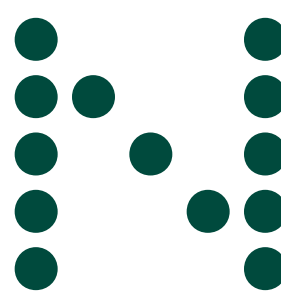
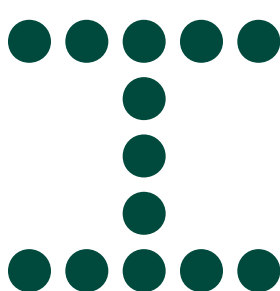
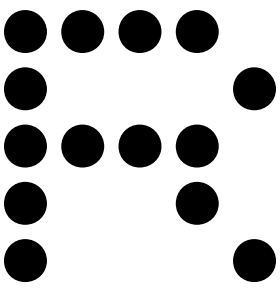
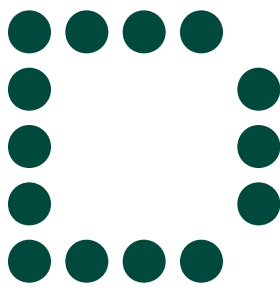
**\_Zero Labs 0,0% | 5 Euro**  
Kein Zucker, wenig Kalorien, 100% Genuss

**\_Bayreuther Hell | 4 Euro**

**\_Peroni | 4 Euro**

**\_Peroni 0,0% | 4 Euro**

**\_Schöffelhofer Weizen 0,0% | 6 Euro**



**Aperitifs**

**\_Peach Lover | 12 Euro**  
Pfirsich Likör, Limette, Soda

**\_Pineapple Swing | 12 Euro**  
Lillet Blanc, Ananas, Limette, Agave, Soda

**\_Great Gatsby | 12 Euro**  
Bombay Pressé, Lillet Blanc, Zitrone, Pink Grapefruit

**\_Orange Sun | 12 Euro**  
Tequila, Aperol, Zitrone, Mango

○ **SIGNATURES / TWISTS**

**\_Aleephant | 12 Euro**  
Bombay Sapphire, Birnen Likör, Zitrone, Ginger Ale

**\_Pisco off! | 14 Euro**  
Pisco, Pfirsich, Kokosnuss-Matcha-Schaum, Limette

**\_Sloppy Joe's Mojito | 13 Euro**  
Bacardi Cuatro, Minze, Granatapfel, Limette, Soda

**\_Candy Man | 14 Euro**  
Grey Goose, Absinth, Himbeere, Limette, Pink Grapefruit

**\_Miso Sour | 13 Euro**  
Bourbon, Miso, Zitrone, Sesam

**\_Spicy Tamarind Marg | 14 Euro**  
Patron Blanco, Tamarinde, Limette, Tajin

**\_Walnut Sherry Manhattan | 15 Euro**  
Walnussöl-Fatwashed Rum, Sherry XO, Bitters

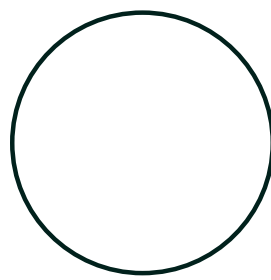
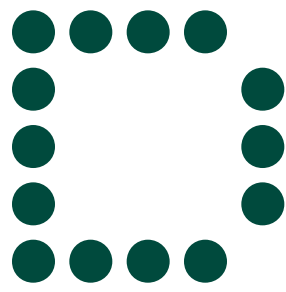
**\_James in Vienna | 13 Euro**  
Jameson, Zartbitter-Schokolade, Cointreau

○ **NON-ALCOHOLIC**

**\_Fleur Spritz | 11 Euro**  
Martini Florale, Labdanum, Limette, Schaumwein 0,0%

**\_Vibe Lemonade | 10 Euro**  
Martini Vibrante, Zitrone, Pink Grapefruit

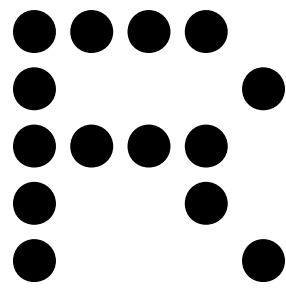
**\_Whisper of Smoke | 13 Euro**  
Not Mezcal, Grapefruit, Maracuja, Yuzu-Essig, Shiso, Soda



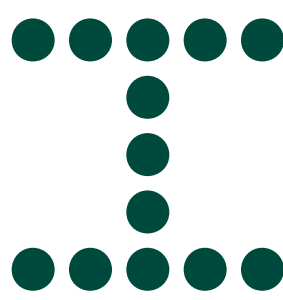
Active Serves

Für jeden Moment die passende Intensität.  
Gleicher Drink, drei Wege.

Jeder Active Serve ist in drei Intensitäten  
erhältlich. Wähle deinen Moment.



|       |                   |                 |
|-------|-------------------|-----------------|
| BASE  | 0,0%              | 11 Euro         |
| BOOST | Micro Spirits ~3% | 14 Euro         |
| FULL  | Classic 9%        | 14 Euro ~85 Kal |

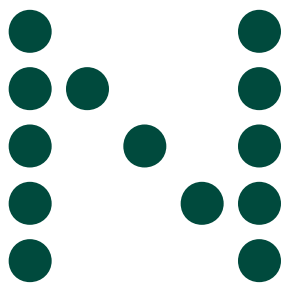


\_Green Garden

erfrischend · vitalisierend · hydratisierend  
Apfel, Zitrone, Spinat, Agave,  
Minze, Gurken-Espuma  
[Boost/Full: mit Gin]  
~111 Kal

\_Tropical Pina

tropisch · leicht · sonnig  
Ananas, Kokosnuss, Limette, Agave  
[Boost/Full: mit White Rum]  
~136 Kal

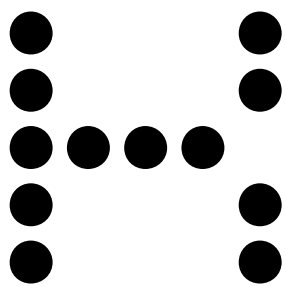


\_Mango Magic

aktivierend · wärmend · Ingwer-Shot-Vibe  
Mango, Ingwer, Limette, Honig  
[Boost/Full: mit White Rum]  
~100 Kal

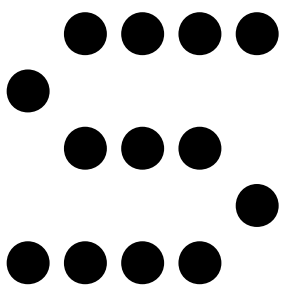
\_Basil Berry

fruchtig · aromatisch · unkonventionell  
Himbeere, Zitrone, Agave, Basilikum  
[Boost/Full: mit Gin]  
~120 Kal



\_Berry Breeze

tiefgründig · komplex · verführerisch  
Heidelbeere, Verjus, Tonka, Soda  
[Boost/Full: mit Gin]  
~87 Kal



● Offene Weine

○ SCHAUMWEIN 0,1 / 0,75

**\_Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut | 9 · 55 Euro**

Cave de Lugny · Burgund · Frankreich

**\_Crémant de Bourgogne Brut Rosé | 9 · 55 Euro**

Cave de Lugny · Burgund · Frankreich

○ WEIßWEIN 0,15 / 0,75

**\_2024 Grauburgunder „Der Player" | 7,50 · 36 Euro**

Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

**\_2023 Sauvignon Blanc Grand Fumé | 8 · 38 Euro**

Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

**\_2024 Schiefer Riesling | 8,50 · 40 Euro**

Euro Nik Weis · Mosel · Deutschland

**\_2023 Chardonnay Réserve du Bastion | 10 · 48 Euro**

Chanson · Burgund · Frankreich

○ ROSÉWEIN 0,15 / 0,75

**\_2024 Dreisatz Rosé | 8 · 38 Euro**

Portugieser, Spätburgunder

Gebrüder Kitzer · Rheinhessen · Deutschland

**\_2024 La Vie en Rose | 9 · 45 Euro**

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

Château Roubine · Provence · Frankreich

○ ROTWEIN 0,15 / 0,75

**\_2023 Cuvée „Der Player" | 7,50 · 36 Euro**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

**\_2024 Viña Real Crianza | 7,50 · 36 Euro**

Tempranillo, Garnacha, Mozuelo, Graciano

Viña Real · Rioja · Spanien

**\_2024 Primitivo di Manduria | 8 · 38 Euro**

Surani · Apulien · Italien

**\_2024 Parallèle 45 Rouge | 8,50 · 39 Euro**

Grenache, Syrah

Domaines Paul Jaboulet Aîné · Rhône · Frankreich

● Less alcohol, same fun 0,15 / 0,75

**\_2024 Pinot Grigio 8,5% | 34 Euro**

Otto · Venezien · Italien

**\_2024 Pinot Grigio Rosé 8,5% | 34 Euro**

Otto · Venezien · Italien

**\_2024 Verdejo 0,0% | 7 · 34 Euro**

Kolonne Null · Deutschland

**\_2024 Riesling 0,0% | 34 Euro**

Kolonne Null · Deutschland

**\_Traubensecco Lunar Herbs 0,0% | 6 · 36 Euro**

Leon Gold · Württemberg · Deutschland

**\_2024 Cuvée Blanc Prickelnd 0,0% | 38 Euro**

Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder

Kolonne Null · Deutschland

● Champagner 0,375 / 0,75

**\_Bollinger Special Cuvee Brut | 55 · 99 Euro**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Champagne Bollinger · Champagne

**\_Bollinger Rosé | 119 Euro**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Champagne Bollinger · Champagne

**\_2018 Bollinger La Grande Année | 239 Euro**

Chardonnay, Pinot Noir

Champagne Bollinger · Champagne

**\_2012 Dom Pérignon Vintage Brut | 370 Euro**

Chardonnay, Pinot Noir

Champagne

**\_2013 Louis Roederer Cristal Rosé | 890 Euro**

Pinot Noir, Chardonnay

Champagne

● Weißwein 0,75

○ DEUTSCHLAND

**\_2018 Riesling Plasier | 34 Euro**

Matthias Gaul · Pfalz

**\_2024 Summerfeeling | 34 Euro**

Sauvignon, Müller Thurgau, Muskateller

Landerer · Baden

**\_2023 Riesling Tonneau No. 5 | 34 Euro**

Heinrichshof · Mosel

**\_2025 Sauvignon Blanc | 35 Euro**

Martin Wassmer · Baden

**\_2025 Weissburgunder | 36 Euro**

St. Antony · Rheinhessen

**\_2024 Chardonnay, Weissburgunder | 39 Euro**

Rings · Pfalz

**\_2023 Grauburgunder Tonmergel | 42 Euro**

Klumpp · Baden

**\_2023 Chardonnay Römerberg | 45 Euro**

Weingut Walz · Baden

**\_2022 Haus Klosterberg | 47 Euro**

Chardonnay

Markus Molitor · Mosel

**\_2020 Riesling Kabinett | 49 Euro**

Nik Weis · Mosel

**\_2023 Steinmauer Burgundercuvée | 49 Euro**

Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay

Weingut Korrell · Nahe

**\_Riesling Vintages | 49 Euro**

Dreissigacker · Rheinhessen

**\_2021 Riesling Alte Reben | 62 Euro**

Markus Molitor · Saar

**\_2023 Kalk & Stein | 65 Euro**

Chardonnay

Rings · Pfalz

**\_2021 Riesling GG Wicker Nonnberg | 85 Euro**

Joachim Flick · Rheingau

**\_2015 Steinmauer Burgundercuvée | 85 Euro**

Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay

Weingut Korrell · Nahe

**\_2023 Riesling Bernkasteler Badstube Kabinett | 89 Euro**

Joh. Jos. Prüm · Mosel

ÖSTERREICH

\_2024 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen | 39 Euro  
Domäne Wachau · Wachau

FRANKREICH

\_2025 Parallèle 45 Blanc | 39 Euro  
Grenache Blanc, Marsanne, Viognier, Bourboulenc  
Domaines Paul Jaboulet Aîné · Rhône

\_2024 Sancerre | 49 Euro  
Sauvignon Blanc  
Domaine Gérard Fiou · Loire

\_2024 Chablis | 49 Euro  
Chardonnay  
Ropiteau Frères · Burgund

\_2023 Mercurey Premier Cru | 95 Euro  
Chardonnay  
Domaine Chanson · Burgund

ITALIEN

\_2024 Lugana Prestige | 42 Euro (1,51 | 95 Euro]  
Trebiano di Lugana · Ca Maiol · Lombardei

\_2023 Vermentino „Le Coste" IGT | 34 Euro  
Federici · Latium

\_2023 Gavi di Gavi DOCG | 46 Euro  
Marrone · Piemont

\_2024 Bramito della Sala | 65 Euro  
Castello della Sala · Antinori / Umbrien

SPANIEN

\_2022 Blanco Rioja | 36 Euro  
Viura · Vina Real · Rioja

\_2023 Pazo das Bruxas Albariño | 39 Euro  
Miguel Torres · Rias Baixas

USA

\_2023 Chardonnay Diamond Collection | 45 Euro  
Francis Coppola · Napa Valley · Kalifornien

\_2022 Heritage Chardonnay | 65 Euro  
Black Stallion · Napa Valley · Kalifornien

SÜDAFRIKA

\_2023 Lauren's Campher | 64 Euro  
Chenin Blanc  
Muratie Wine Estate · Stellenbosch

ARGENTINIEN

\_2024 Chardonnay | 54 Euro  
Bodegas Salenstein · Mendoza

AUSTRALIEN & NEUSEELAND

\_2024 Koonunga Hill | 37 Euro  
Chardonnay  
Penfolds · Süd-Australien

\_2024 Sauvignon Blanc | 45 Euro  
Nautilus · Marlborough · Neuseeland

Roséwein 0,75

\_2024 Roseri | 42 Euro [1,51 – 92 Euro]  
Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese  
Ca Maiol · Lombardei

\_2024 La Vie en Rose | 45 Euro [1,51/31 – 95/195 Euro]  
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah  
Château Roubine · Provence · Frankreich

Rotwein 0,75

DEUTSCHLAND

\_2024 Cuvée No. 1 | 35 Euro  
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,  
Sankt Laurent, Spätburgunder  
Klumpp · Baden

\_2024 Pinot Noir „Schwarze Erde" | 45 Euro  
Landerer · Baden

\_2022 Blackprint | 49 Euro  
Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Markus Schneider

\_2023 Das kleine Kreuz | 69 Euro  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sankt Laurent  
Rings · Pfalz

\_2020 Einstern | 72 Euro  
Pinot Noir  
Markus Molitor · Mosel

\_2019 Spätburgunder Alte Reben Maltesergarten | 74 Euro  
Walz · Baden

ÖSTERREICH

\_2023 Blaufränkisch vom Kalk | 52 Euro  
Markus Altenburger · Burgenland

FRANKREICH

\_2023 Syrah Terroir d'Altitude | 45 Euro  
Fortant de France · Pays d'Oc · Languedoc

\_2023 Pinot Noir | 49 Euro  
Domaine Chanson · Burgund

\_2011 Mauvesion Barton | 59 Euro  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Château Mauvesion Barton · Bordeaux

\_2022 Mercurey Rouge Premier Cru | 95 Euro  
Pinot Noir  
Domaine Chanson · Burgund

\_2019 Blason de L'Évangile | 139 Euro  
Merlot, Cabernet Franc  
Barons de Rothschild · Bordeaux

ITALIEN

\_2023 Torcicoda Salento | 49 Euro  
Primitivo  
Tormaresca · Apulien

\_2022 Tenuta Perano Chianti Classico | 69 Euro  
Sangiovese  
Frescobaldi · Toskana

\_2022 Il Pino di Biserno | 115 Euro  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Biserno · Toskana

Jahrgangswechsel möglich

</