

BARKARTE

MITTWOCHS BIS SAMSTAGS AB 18H

APERITIVO

Aperol Sprizz	7,5
Belsazar Rosé, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	7,5
Lillet, Tonic Water, Gurke	7,5
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olive	9

DRINKS

NEGRONI	9
Gin, Campari, roter Wermuth	
CONTINENTAL SOUR	12
Bourbon, Zitrone, roter Portwein, Eiweiß	
WINTER MARGARITA	11
Tequila, Triple Sec, Clementine, Limette, Salz	
CLOVER CLUB	11
Gin, Zitrone, Himbeere, Eiweiß	
NUTTY BY NATURE	10
Gin, Amaretto, Zitrone, Eiweiß	
ESPRESSO MARTINI	11
Wodka, Espresso	

GIN TONIC	5cl
Clockers, St. Pauli	8,5
Tanqueray No. 10	9,5
The Botanist	10
Gin Mare	10,5
Monkey 47	11
Yuzilla	11
Lind&Lime	12
Windspiel	13

Jeder Gin wird mit Schweppes Dry Tonic serviert.
Botanical servieren wir nach Wunsch.

WHISKY & RUM	5cl
Auchentoshan Three Wood, Single Malt Scotch	12
Laphroaig, Single Malt Scotch, 10J.	11
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela, 12 J.	13

BARSNACKS

Kesselchips, marinierte Oliven oder Chili-Cashews	JE 3
---	------

eisundsalzig **MORGENS**

MITTWOCHS BIS FREITAGS VON 8:30H-12H

Pain au Chocolat	2,8
Croissant mit hausgemachter Marmelade	3
Hausgebackene Zimtschnecke	3
Warmer Porridge, Tahin, gebackene Trauben, Walnüsse, Tonka-Muscovado-Sirup, Meersalz	7,5
Mandel-Granola, griechischer Joghurt, Honig, Kompott und frische Früchte nach Saison	7,5
Kräuter-Rührei, halbgetrocknete Tomaten, Frühlauch, Pilze nach Saison, Pecorino, Sauerteigbrot	10,5
Pochiertes Ei, Mais-Creme, marinierte bunte Bete, Babyspinat, Sauerteigbrot	10,5
Käseauswahl, gereifter Comté, Cremeer, Fourme D'Ambert, mit hausgebackenem Sauerteigbrot, Butter, Trauben und Feigensenf (KLEIN / GROß)	10 / 19
Hausgebackener Sauerteig-Bagel, geräucherte Forelle, Meerrettich- Frischkäse , Babyspinat, Radieschen, Gartenkresse	11,5

STULLEN UND WAFFELN

TÄGLICH BIS 18H

Stulle Mozzarella, Sauerteigbrot mit Tomaten-Pesto, Büffelmozzarella, Fenchel-Salami und Rucola	9
Stulle Hummus, Sauerteigbrot mit hausgemachtem Hummus, gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Basilikum	8
Stulle Ziege, hausgebackenes Brioche mit getrüffelter Waldpilzcreme, Parmaschinken, Ziegenkäse und Babyspinat	9,5

BELGISCHE WAFFEL

... mit Puderzucker	4,5
... mit Früchten und einer Kugel Eis	8
... mit Apfel-Zimt-Kompott, Sauerrahm, gerösteten Mandeln	7,5

eisundsatzig
MITTAGS

MITTWOCHS BIS FREITAGS VON 12H-15H

Kräftige Hühnersuppe, Soja-Ei, Ingwer, Wurzelgemüse, Shiitake, Lauch	12,50
Linguine, Kürbis-Velouté, pochierte Birne, Babyspinat, roh mariniertes Kürbis, Kürbiskern-Öl	14
Hausgemachte Fischfrikadelle, Ciabattbrötchen, Remouladensauce, Senfkornkaviar, gepickelte rote Zwiebel, winterliche Blattsalate	15

A B E N D S

MITTWOCHS BIS SAMSTAGS AB 18H

Hausgebackenes Sauerteigbrot, Meersalz-Butter	4,5
Burrata, Radicchio, Zitrusfrüchte, Pistazien, Olivenöl	14,5
Handgeschnittenes Tatar vom Heiderind, Eigelb, Süßkartoffel, roh mariniertes Grünkohl, Schnittlauch-Öl	15
Kräftige Hühnersuppe, Soja-Ei, Ingwer, Wurzelgemüse, Shiitake, Lauch	12,50
Linguine, Kürbis-Velouté, pochierte Birne, Babyspinat, roh mariniertes Kürbis, Kürbiskern-Öl	14
Filet vom Streifenbarsch, Beurre Blanc, Fenchel, Babyspinat, hauseigener Sellerie-Essig	24
Karee vom Iberico-Schwein, Paprika-Chili-Sauce, Spitzkohl, Kartoffelcroutons	24
Zwetschge-Zimt-Creme Brûlée	6
Franzbrötchenlikör, Bourbon-Vanille-Eis	5

eisundsatzig
BRUNCH

SA | SO | FEIERTAGS VON 9H BIS 16H

Pain au Chocolat	2,8
Croissant oder Brioche mit hausgemachter Marmelade	3
Hausgebackene Zimtschnecke	3
Warmer Porridge, Tahin, gebackene Trauben, Walnüsse, Tonka-Muscovado-Sirup, Meersalz	7,5
Mandel-Granola, griechischer Joghurt, Honig, Kompott und frische Früchte nach Saison	7,5
Blueberry-Pancakes mit Waldbeerenkompott, Tonka-Muscovado-Sirup und griechischem Joghurt	9,5
Käseauswahl, gereifter Comté, Cremeer, Fourme D'Ambert, mit hausgebackenem Sauerteigbrot, Butter, Trauben und Feigensenf (KLEIN / GROß)	10 / 19
Pochiertes Ei, Mais-Creme, marinierte bunte Bete, Babyspinat, Sauerteigbrot	10,5
Kräuter-Rührei, halbtrocknete Tomaten, Frühlauch, Pilze nach Saison, Pecorino, Sauerteigbrot	10,5
Hausgebackener Sauerteigbagel, geräucherte Forelle, Rauchfisch-Hollandaise, Babyspinat, Meerrettich-Frischkäse, Forellenkaviar, Radieschen, Gartenkresse	14,5
Shakshuka, zwei gebackene Eier, pikant geschmorte Tomaten, Spinat, Dill und Kresse, in der Pfanne serviert, Sauerteigbrot	10,5
Zwei pochierte Eier, Feta, Bohnen-Hummus, Brioche, eingelegte Pilze, Chili-Gewürz-Öl, Koriander	12,5
Gebackenes Buttermilch-Chicken, Rauchpaprika-Mayonnaise, Apfel, Bittersalate, Orangenvinaigrette	13,5

eisundsalzig

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,2	Tee, diverse Chari-Tea-Sorten (s. Teekarte)	3,5
Espresso Macchiato	2,5		
Doppelter Espresso	3	GOLDENE MILCH	3,5
Café Americano	3	Kurkuma, Ingwer, Zimt mit aufgeschäumter Milch	
Cappuccino	3,5		
Flat White	4	MASALA CHAI LATTE	4
Café Latte <small>single/double</small>	3,5 / 4	Ingwer, Nelke, Kardamom, Zimt	
Becher Kaffee	3	HEISSE SCHOKOLADE	4,5
Frische Pfefferminze mit Ingwer und Orange	4	MATCHA LATTE	4,5
		Japanischer Zeremonie-Tee mit aufgeschäumter Milch	
HAFER- ODER SOJAMILCH	+ 0,5		

Unsere Beuteltees bekommen wir von der Hamburger Firma ChariTea, die nur Zutaten aus fairem Handel und aus biologischem Anbau einsetzen. Sie zahlen bewusst höhere Preise für die Rohware, um so eine ökologische und sozial nachhaltige Landwirtschaft zu unterstützen. Alle Produkte sind „Fairtrade“ zertifiziert.

BLACK DARJEELING

WILD FRUIT

Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Orange, Süßholzwurzel, Mango, Gojibeeren, Erdbeere

HAPPY BELLY

Fenchel, Anis, Kümmel, Kamille, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten

AFRICAN EARL GREY

Afrikanischer Schwarztee, Bergamotte-Schale, Bergamotte-Öl, Limettenöl

GREEN HIMALAYA

MASALA CHAI

Schwarzer Tee, Ingwer, Zimt, Kardamom, Süßholzwurzel, Gewürznelke, Schwarzer Pfeffer

CLEAN GREEN / DETOX

Mate Tee, Grüner Tee, Zitronengras, Brennessel, Pfefferminze, Zitronenmyrte, Holunderblüte, Löwenzahnwurzel, Guarana, Zitronenöl, Matcha

AFRICAN SUMMER

Rooibos, Orangenschale, Vanille, Orangenöl, Ringelblumenblüten

ALLE UNSERE PREISE SIND IN EURO UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE UMSATZSTEUER. BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN WENDET EUCH BITTE AN UNSER PERSONAL.

eisundsalzig

KALTE GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua laut / leise 0,33l	3
Viva con Aqua laut / leise 0,75l	5,5

SAFTSCHORLEN JE 3,5

Lütauer Apfel- oder Rhabarberschorle 0,3l

Proviant Orange-Maracuja oder
Kirsche-Granatapfel 0,3l

Frischer Orangensaft 0,2l 4

HAUSGEMACHTE LIMO 4,5

Holunderblüte, Zitrone, Minze 0,3l

LIMONADEN UND EISTEE JE 4

Lemonaid Limette oder Ingwer 0,33l

Charitea Mate Sparkling 0,33l

Richard's Sun Peach oder Pomegranate
0,33l

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

SCHAUMWEIN

Secco rosé Von Winning Pfalz	N/V	0,1L	6
Cava Reyes de Aragon Brut Reserva El Casto Bodegas Langa Calatayud	N/V		7

WEISSWEIN

Blanc de Noir feinherb Seckinger Pfalz	2021	0,2L	7
Weißburgunder "vom Kalkstein" Seckinger Pfalz	2021		8
Auener Riesling Marcus Hees Nahe	2021		10
Sauvignon Blanc Florian Mollet Touraine AOP, Loire	2021		9
naked white Chardonnay, Weißburgunder, Welschriesling Heinrich Neusiedlersee	2021		10

ROSÉWEIN

VDP.Gutswein Philipp Kuhn Pfalz	2021		8
-------------------------------------	------	--	---

ROTWEIN

Blauer Spätburgunder Ziereisen Baden	2018		10
Querschnitt rot Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Syrah Kolfok Mittelburgenland	2020		9
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot Netzl Carnuntum DAC	2018		8
Le Querce Dolcetto d'Alba Agricola Molino Piemont	2021		10
Cuvée Leukadios Rouge Syrah, Grenache, Mouvedre Sainte Léocadie Languedoc	2020		8

COLA

Proviant Cola,	3,5
Proviant Cola Zuckerfrei 0,33l	

RATSHERRN

Pilsener / Helles 0,33l	3,5
Alsterwasser 0,33l	3,5
Alkoholfrei 0,33l	3,5
Westküsten IPA 0,33l	4,5
Matrosenschluck Oat white IPA 0,33l	4,5

ERDINGER

Hefeweizen, auch alkoholfrei 0,5l	4,5
-----------------------------------	-----

DRINKS

Aperol Sprizz	7,5
Belsazar Rosé, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	7,5
Lillet, Tonic Water, Gurke	7,5
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olive	9

eisundsatzig **WEINKARTE**

SCHAUMWEIN

Blanc de Blanc Sekthaus Krack Pfalz	2019	40
Brand Bros Pet Nat rosé Weingut Brand Pfalz	2021	40
L'Atavique Grand Cru Extra Brut Reserve Mouzon-Leroux Champagne	N/V	63

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Kahlstadter Riesling Kabinett trocken Köhler-Ruprecht Pfalz	2020	37
Riesling VDP.Ortswein Pündericher Nonnengarten Clemens Busch Mosel	2017	41
Riesling Falkenberg Fio Wines - Niepoort Ketteren Mosel	2016	49
Riesling "alte Rebe" VDP. Gutswein Jakob Jung Rheingau	2020	37
Sulzfelder Silvaner "alte Rebe" VDP.Ortswein Zehnthof Luckert Franken	2020	42
Vater & Sohn Müller-Thurgau, Silvaner, Bachus Die 2Naturkinder Franken	2020	32
Gutedel "Heugumber" Ziereisen Baden	2020	37

ÖSTERREICH

Morillon Muschelkalk Chardonnay Tement Südsteiermark	2019	39
Sauvignon Blanc "Kalk&Kreide" Tement Südsteiermark	2021	42
Grauburgunder Reserve "Sand&Kalk" Herrenhof Lamprecht Steiermark	2019	47
Querschnitt weiß Chardonnay, Grüner Veltliner, Muskat, Welschriesling Kolfok Mittelburgenland	2020	37
Grüner Veltliner "JZ.velue 2.0" Johannes Zillinger Niederösterreich	2021	29
Revølutøn White Solera Chardonnay, Scheurebe, Riesling Johannes Zillinger Niederösterreich	N/V	35
Welschriesling Prantner Thomas Straka Südburgenland	2018	38

FRANKREICH

Aligoté Boris Champy Bourgogne Aligoté AOP, Burgund	2019	43
Chenin Blanc "Ronceray" Chateau de Plaisance Anjou Loire	2019	41

eisundsalzig **WEINKARTE**

ROSÉWEIN

"R" rosé "Pure" | Seckinger | Pfalz 2020 35

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Blauer Portugieser "Sand & Kiesel" | Rings | Pfalz 2020 38

Trollinger "alte Rebe" | Schnaitmann | Württemberg 2021 36

Spätburgunder "vom Löss" | Franz Keller | Baden 2019 36

ÖSTERREICH & UNGARN

"Edles Tal" | Zweigelt, Merlot, Syrah | Netzl | Carnuntum DAC 2018 40

Blaufränkisch | "kékfrankos, Balf" | Franz Weniger | Burgenland 2018 35

Blaufränkisch | Rechnitz | Thomas Straka | Südburgenland 2017 38

ITALIEN

Babera d'Alba "Superiore" | Agricola Molino | Piemont 2020 39

"Alpha" | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera |
Azienda Agricola Montepeloso | Maremma, Toscana 2020 35

Maggliocce Dolce | Pollino Terre di Cosenza | Giuseppe Calabrese | Kalabrien 2016 42

Teroldego | Agricola Foradori | Trentino 2020 41

FRANKREICH

Gamay | Anthony Thevenet | Chénas AOP, Beaujolais 2019 40

Gamay | "Wild Soul" | Julien Sunnier | Beaujolais Villages AOP, Beaujolais 2021 40

B A R K A R T E

APERITIVO

Aperol Spritz, Prosecco, Soda, Orange	7,5
Belsazar Rosé, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	7,5
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke	7,5
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olive	9

DRINKS

NEGRONI	9
Clockers Gin, Campari, roter Wermuth	
WHITE NEGRONI	9
Clockers Gin, Lillet Blanc, Suze	
CONTINENTAL SOUR	12
Bourbon, Zitrone, roter Portwein, Eiweiß	
CLOVER CLUB	11
Tanqueray No 10 Gin, Zitrone, Himbeere, Eiweiß	
PERFECT PALOMA	12
Mayaciel Tequila, Grapefruit, Limette, Agave, Soda, Zucker, Salz	
NUTTY BY NATURE	10
Rutte Old Simon Genever Gin, Amaretto, Zitrone, Eiweiß	
ESPRESSO MARTINI	11
Koskenkorva Wodka, Espresso, Zucker	
PORNSTAR MARTINI	13
Koskenkorva Wodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfrucht, Vanille, Limette, Cava	
NON ALCOHOLIC	
ORCHARD SOUR	11
Lyers Gin, Birne, Zitrone, Eiweiß	
VIBRANT SMASH	10
Martini Vibrante, Zitrone, Minze, Eiweiß	

GIN

5cl

Jeder Gin wird mit Schweppes Dry Tonic serviert. Botanical servieren wir nach Wunsch.	
Clockers, St. Pauli	8,5
Tanqueray No. 10	9,5
The Botanist	10
Gin Mare	10,5
Monkey 47	11
Yuzilla	11
Lind&Lime	12
Windspiel	13

WHISKY & RUM

5cl

Auchentoshan Three Wood, Single Malt Scotch	12
Laphroaig, Single Malt Scotch, 10J.	11
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela, 12 J.	13

BRANDY

Carlos Imperial XO, 20 J.	?
Cardenal Mendoza Carta Real, 25 J.	?
Cardenal Mendoza Clásico, 15 J.	?

DIGESTIVO

Elmendorf Limettengeist 40% vol. 2cl	4
Elmendorf Kakao-Korn A 35% vol. 2cl	4,5
Elmendorf Hamburger Kümmel 35% vol. 2cl	3
Drilling Franzbrötchenlikör 30% vol. 4cl	6,5
Drilling Haselnusslikör 33% vol. 4cl	6,5
Drilling Single-Origin-Kaffeelikör 27% vol. 4cl	6,5

BARSNACKS

Kesselchips	3
Marinierte Oliven	3
Chili-Cashews	3