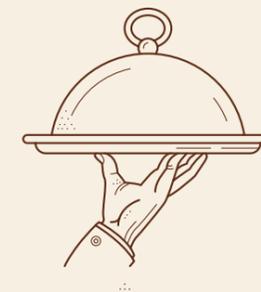


NOVUS

café bistro

Speisen & Getränke



**hallo!**

Wir freuen uns, Dich in unserem Restaurant  
begrüßen zu dürfen und wünschen Dir  
einen guten Appetit

Dein Novus-Team

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage  
bei unseren ServicemitarbeiterInnen!



## frühstück

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

<b>gemischter brotkorb</b>	mit Baguette, Dinkel- und Weizenbrötchen	3,00 €
<b>brötchen</b>	Weizen- oder Dinkelbrötchen	1,20 €
<b>baguette</b>	knuspriges Steinofenbaguette	1,00 €
<b>croissant</b>	70g frisches Butter-Croissant	2,00 €
<b>süß</b>	Butter, Frischkäse, Marmelade*, Honig und Nuss-Nougatcreme	je/ 0,90 €
<b>deftig</b>	Wurst*- oder Käseplatte*	5,00 €
<b>italienisch</b>	Tomaten- Mozzarella* mit Olivenöl und Balsamico*	5,00 €
<b>norwegisch</b>	Portion geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce	7,80 €
<b>gekochtes landei</b>		2,50 €
<b>rührei</b>	Rührei oder Spiegelei „natur“ aus 3 Eiern mit Schinken* oder Speck* mit Bacon* oder Schafskäse	5,50 € 5,90 € 6,20 €
<b>fitness</b>	Cornflakes, Früchtemüsli oder Schokomüsli mit Milch /Naturjoghurt Naturjoghurt mit Früchten*	3,50 € 4,00 €



## frühstück sets

Montag bis Freitag 10:00 bis 11:30 Uhr – Samstag 10:00 bis 15:00 Uhr

<b>mannheim</b>	Gemischter Brotkorb* mit Croissant*, Butter, Honig, Frischkäse, Marmelade* und Nuss-Nougatcreme*	7,50 €
<b>london</b>	Zwei Spiegeleier mit Bacon*, Rostbratwürstchen* mit gebackenen Bohnen*, gegrillten Tomaten, Champignons, Butter, Marmelade* und Toast*	12,00 €
<b>dublin</b>	Brotauswahl* mit Croissant*, Butter, Marmelade*, Honig und Nuss-Nougatcreme*, Müsli mit frischen Früchten* und Naturjoghurt, Wurst*- und Käsevariationen*, Rührei mit Rostbratwürstchen*	12,00 €
<b>mailand</b>	Gemischter Brotkorb* mit Butter und Marmelade* , ein Spiegelei an delikater Tomatensauce, italienischer Landschinken* mit Honigmelone, Salami* und Käse*, Tomaten- Mozzarella* mit Pesto*	13,00 €
<b>novus</b>	Gemischter Brotkorb* mit Croissant*, Butter, Honig, Marmelade* und Nuss-Nougatcreme*, geräucherter Lachs mit Honig-Dill- Senfsauce, Tomaten und Mozzarella* mit Pesto, Spiegel/Rührei mit Speck*/Schinken*, Früchtejoghurt*	14,00 €
<b>gebratene kartoffeln</b>	mit Eiern, Zwiebeln und Speck*, dazu Baguette* und Butter	9,00 €
<b>omelett</b>	mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Crème fraîche, dazu Baguette* und Butter	9,00 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## frühstück am wochenende

SAMSTAG

Eine Frühstücksplatte, die alles bietet, was das  
hungrige Herz begehrt

### ab zwei personen

Gemischter Brotkorb\* mit Croissant\*,  
Butter, Marmelade\*, Honig und Nuss-Nougatcreme\*

Feine Wurst\*- und Käseauswahl\*

Geräucherter Lachs mit Honig- Dill- Senfsauce\*

Seranoschinken\* mit Honigmelone

Tomaten und Mozzarella\* mit Pesto verfeinert

Spiegel- / Rühreier mit Speck\* / Schinken\* oder ein gekochtes Ei

Crêpe mit Karamellsoße, Apfelmus\* und frischen Früchten\*

pro person 11,00€



## frühstück am wochenende

SONNTAG

### jeden sonntag startet im cafe novus unser brunch.

Es erwartet Sie eine Auswahl an warmen  
und kalten Gerichten am Buffet.

10.00 Uhr – 15.00 Uhr

Reservierungen werden empfohlen

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## suppen & snacks

AUCH FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>tomatensuppe</b>	hausgemacht, mit geröstetem Knoblauch und Baguette	7,00 €
<b>paprikacremesuppe</b>	mit Thymian, Creme fraiche und Baguette	7,50 €
<b>süßkartoffel-kokos-suppe</b>	mit Paprika, Chili und Baguette	7,50 €
<b>lieber eine kleine suppe?</b>	als Vorspeise	3,50 €
<b>chili con carne</b>	mit Käse überbacken, dazu Baguette*	9,90 €
<b>nachos</b>	mit Guacamole*, Quark*, Salsadip* oder Käse Dip	6,00 €
<b>pommes frites</b>	mit Ketchup* und Mayonnaise*	6,50 €
<b>kartoffel wedges</b>	mit Ketchup* und Mayonnaise*	7,50 €
<b>flammkuchen</b>	ELSÄSSER – mit Speck* und Zwiebeln	10,00 €
	GRATINEE – mit Käse*, Speck*, Mais und Zwiebeln	10,50 €
	ITALIENISCH – mit Tomatenwürfeln, Rucola, Seranoschinken* und frisch geriebenem Hartkäse	12,50 €
	NOVUS – mit Lachs, Shrimps, Blattspinat, Oliven*, Käse* und Sauerrahm	14,90 €
	VEGETARISCH – mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Schafskäse	11,00 €



## salate & ofenkartoffeln

VORSPESIEN

<b>beilagensalat</b>	kleiner gemischter Salatteller	3,00 €
<b>großer salatteller</b>	gemischter Blattsalat mit Auswahl der Saison mit Grillgemüse	10,00 € 13,00 €
<b>salat novus</b>	Blattsalate* der Saison mit Ei, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Zucchini, Paprika, Champignons und Putenbruststreifen	15,50 €
<b>beef salat novus</b>	Blattsalate mit gebratenen Champignons Zwiebeln und Streifen von der Rinderhüfte	17,50 €
<b>italienischer salat</b>	Blattsalate und Rucola mit Schinken*-Käsestreifen*, Tomaten, Ei und Zwiebeln	13,50 €
<b>griechischer Salat</b>	Paprika, Schafskäse, Oliven, Pepperoni, Tomaten, Zwiebeln und Gurken, mediterran eingelegt	14,00 €
<b>salat rimini</b>	Blattsalate der Saison mit Thunfisch, eingelegten Tomaten, Zwiebeln und Ei	13,50 €
<b>extra knusprig?</b>	Portion Baguette	1,00 €
<b>gefüllte ofenkartoffel</b>	mit Kräuterquark und gebratenen Gemüsestreifen an Salatbouquet	11,00 €
	mit Kräuterquark, Gemüse, Chorizowurst und in Knoblauchöl gebratenen Garnelen an Salatbouquet	13,50 €
<b>lust auf extas</b>	Putenbruststreifen Gegrilltes Gemüse Garnelen	2,50 € 2,50 € 1,50 €

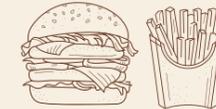
\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## mal was anderes?

FÜR DEN GROSSEN HUNGER ODER FÜR DEN SNACK ZWISCHENDURCH

<b>clubsandwich</b>	mit zwei kleinen Putensteaks, Spiegelei, Toast* mit Bacon* und Remoulade* an Salatbouquet*	12,50 €
<b>gegrillter schafskäse</b>	mit Oliven*, Pepperoni*, Zwiebeln und Tomaten in Knoblauchöl, dazu Baguette*	14,00 €
<b>kartoffelrösti</b>	hausgemacht mit Kräuterquark und Räucherlachs, garniert an Salatbouquet*	14,00 €
<b>wraps</b>	Chili Colorado mit Rindfleisch, Bohnen, Mais, Käse* und Sauerrahm an Salatbouquet	13,50 €
	mit gebratenen Putenbruststreifen, Grillgemüse, Guacamole* , Creme Fraiche* und Salat, dazu Pommes Frites	12,50 €
	mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat*, dazu Pommes Frites	12,50 €
	mit Grillgemüse, Salat* und Streifen von der Rinderhüfte dazu Pommes Frites	13,50 €



## burger

HAUPTSPEISEN

<b>novus burger</b>	Rindfleisch mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Pommes Frites	12,50 €
<b>cheese burger</b>	Rindfleisch mit Käse *, Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Pommes Frites	13,50 €
<b>cheese &amp; egg burger</b>	Rindfleisch mit Käse *, Spiegelei, Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Pommes Frites	14,50 €
<b>country burger</b>	Rindfleisch mit Käse*, gebratenem Bacon*, BBQ*, Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln, dazu Country Potatoes	15,50 €
<b>farmer burger</b>	Rindfleisch mit Bacon*, Spiegelei, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Salat und Salsa*, dazu Pommes Frites	15,50 €
<b>chicken burger</b>	mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Sauce à la Hollandaise*, Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Pommes Frites	12,50 €
<b>bbq chicken cheese burger</b>	mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Käse*, Bacon*, BBQ*, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomaten, dazu Pommes Frites	15,50 €
<b>veggie burger</b>	mit gegrillten Zucchini-scheiben, Champignons, karamellisierten Zwiebeln, Salat und Schafskäse, dazu Pommes Frites	12,50 €
<b>lust auf extas?</b>	Patties 95g Cheese Bacon	2,10 € 1,00 € 2,00 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## pasta

### NUDELGERICHTE

<b>rigatoni</b>	mit Bolognese, Béchamelsoße und Käse* überbacken.	13,90 €
<b>rigatoni</b>	in fruchtiger Currysauce mit Gemüse, Garnelen und Hähnchenbruststreifen.	13,90 €
<b>grüne bandnudeln</b>	mit gebratenen Putenbruststreifen in einer pikanten Schafskäsesoße.	13,90 €
<b>tagliatelle</b>	gebratene Zucchini, Paprika, Oliven und Champignons, auf Tomatensoße	13,90 €
<b>gebratene gnocchi</b>	mit Gemüsestreifen, getrockneten Tomaten, schwarze Oliven* und Rucola auf Tomatenrahmsoße	13,90 €
<b>feine käsespätzle</b>	in Kräuter-Sahnesoße und Käse*, dazu knusprig gebratene Zwiebeln und Salatbeilage*.	12,50 €
<b>lust auf extas?</b>	Puten-Streifen gegrilltes Gemüse Parmesan	2,50 € 2,50 € 1,00 €



## steaks & schnitzel

### FLEISCHGERICHTE

<b>deftiges steak vom schwein oder pute</b>	mit Champignonrahmsoße, Grillgemüse und Bratkartoffeln	19,50 €
<b>deftiges steak von der Rinderhüfte</b>	mit Champignonrahmsoße, Grillgemüse und Bratkartoffeln	23,50 €
<b>putensteak „mykonos“</b>	überbacken mit Tomaten, Oliven*, Peperoni* und Schafskäse auf Metaxa-Soße, dazu Pommes Frites mit Gemüse	19,50 €
<b>hähnchen „cordon bleu“</b>	mit Paprika, „à la Hollandaise“*, Putenschinken* und Käsefüllung* auf Champignon-Rahmsoße und Spätzle	16,50 €
<b>schnitzel „wiener art“</b>	vom Schwein oder Pute mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatbeilage*	14,50 €
	vom Schwein oder Pute mit Bolognese und Käse* überbacken Pommes Frites und Salatbeilage*	14,50 €
<b>lust auf extras?</b>	Gegrilltes Gemüse Bratkartoffeln Champignonsrahmsoße Metaxasoße	2,50 € 2,50 € 1,50 € 2,00 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## dessert

FÜR SÜSSES IST IMMER PLATZ

<b>soufflé au chocolat</b>	heißes Schokotörtchen mit Vanilleeis	7,00 €
<b>warmer apfelstrudel</b>	mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €
<b>crêpe</b>	mit Nuss-Nougat	5,00 €



## durst auf was bestimmtes?

Hier findest Du unsere Auswahl an Getränken



## café

### HEISSGETRÄNKE

<b>tasse kaffee</b>		3,10 €
<b>pott kaffee</b>		4,50 €
<b>pott milchkaffee</b>		4,10 €
<b>tasse cappuccino</b>		3,10 €
<b>pott cappuccino</b>		4,50 €
<b>espresso</b>		2,00 €
<b>doppelter espresso</b>		3,00 €
<b>espresso macchiato</b>		2,50 €
<b>latte macchiato</b>		4,10 €
<b>latte macchiato con nougat</b>		4,50 €
<b>heißer kakao</b>	mit Milch und Sahne mit Espresso und Milchschaum	4,50 € 4,90 €
<b>pott heiße milch</b>	Vollmilch Milch mit und Honig	3,00 € 3,50 €
<b>heiße zitrone</b>	frische Zitrone, aufgebrüht	3,10 €
<b>mehr extras?</b>	Alternative Milch: Hafermilch Monin Sirup: Karamell, Vanille, Kokos, Haselnuss, Mandel  2 cl Amaretto, Baileys, Kahlua, Wodka, Rum	+ 0,30 €  1,00 €



## tee

### TEE OFFEN UND GESCHLOSSEN

<b>glas tee</b>	Schwarz, Pfefferminz, Kamille	3,50 €
<b>ananas-brennessel - ingwer</b>	Brennesselblätter, Mate grün, Ananasstücke, Apfel-, Ingwerstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Rooitea, Orangenschalen, Lemongras, <i>Ziehzeit 5min</i>	3,90 €
<b>milde waldbeeren</b>	Genieße die Kraft der Natur aus 12 verschiedenen Beeren, die diesem Tee eine besonders bekömmliche und fruchtige Note verleiht. <i>Ziehzeit 5-10min</i>	3,90 €
<b>zauberflöte</b>	Apfelstückchen mit Hagebuttenschalen mit Zitrus-Kalamansi-Geschmack. <i>Ziehzeit 2-3min</i>	3,90 €
<b>GRÜNER TEE</b>		
<b>shogun</b>	Rhabarber- und Himbeergeschmack abgerundet mit Vanille. Kirscharoma. <i>Ziehzeit 3min</i>	3,90 €
<b>marani</b>	Grüner Tee aus Japan und China, Sonnenblumen-, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Aroma. Exotisch-fruchtig, der ideale Start in den Tag. <i>Ziehzeit 2min</i>	3,90 €
<b>südkorea seogwang</b>	Grüner Tee aus der Insel Jeju begeistert mit hoch- intensiver, weicher und zartfruchtiger Note. <i>Ziehzeit 2min</i>	3,90 €
<b>südindien white oothu</b>	Zauberhafte Überraschung: Weißer Tee aus dem Süden Indiens! Leicht und duftig tritt der Bio-Klassiker Oouthu gegen weiße chinesische Sorten an. <i>Ziehzeit 2min</i>	3,90 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## tee

### TEE OFFEN UND GESCHLOSSEN

**limone-ingwer** Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf „den Grünen“ aus Südafrika, ein herrlich- frischer Genuss. *Ziehzeit 5min* 3,90 €

**holunderblüte** Zart milder weißer Tee aus Südindien, umspielt von blumig-herber Holunderblüte. *Ziehzeit 2min* 3,90 €

### SCHWARZER TEE

**china yunnan golden downy pekoe** Ein wunderbar weicher, süßlich-milder Schwarztee mit assamschem Charakter. *Ziehzeit 2min* 3,90 €

**earl grey nr.69** Schwarze Tee aus Ceylon und China, Orangenschalen, Salfloerblüten und natürliches Orangenöl. *Ziehzeit 2-3min* 3,90 €

**indian chai** Schmeckt am besten mit einem Schuss heißer Milch und leicht gesüßt. *Ziehzeit 5min* 3,90 €

**darjeeling nr.9** Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte, intensiv duftend und angenehm. *Ziehzeit 2min* 3,90 €

### ROOIBUSCH HONEYBUCHTEE

**sahne karamell** Sahnig-süßer Geschmack mit Karamellstückchen. *Ziehzeit 3min* 3,90 €

**grüner rooibos pfirsich** Die Sanftheit der Frische des reifen Pfirsichs sind eine ideale Ergänzung für den vollmundigen Grüner Rooibos. *Ziehzeit 5min* 3,90 €



## säfte und softdrinks

### SÄFTE 0,2L

**frisch gepresster orangensaft** 4,50 €

**frisch gepresster orangensaft 0,4l** 7,00 €

**orangensaft** 3,10 €

**apfelsaft** 3,10 €

**bananennektar** 3,10 €

**kirschnektar** 3,10 €

**grapefruitsaft** 3,10 €

**ananassaft** 3,10 €

**erdbeer-fruchtsaft** 3,10 €

**maracujanektar** 3,10 €

**johannisbeernektar** 3,10 €

**rhabarbernektar** 3,10 €

**zitrone natur** 3,10 €

### ALKOHOLFREIES 0,25L

**coca-cola** 2,90 €

**coca-cola light** 2,90 €

**cola zero** 2,90 €

**fanta** 2,90 €

**spezi** 2,90 €

**sprite** 2,90 €

Große Alkoholfreie Getränke gegen 1,30€ Aufpreis

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## softdrinks

ALKOHOLFREIES 0,25L

Große Alkoholfreie Getränke gegen 1,30€ Aufpreis

<b>apfelsaftschorle</b>	2,90 €
<b>schweppes tonic</b>	2,90 €
<b>schweppes bitter lemon</b>	2,90 €
<b>schweppes ginger ale</b>	2,90 €

ALKOHOLFREIES

<b>Tafelwasser 0,3l</b>	2,90 €
<b>Tafelwasser 0,5l</b>	3,90 €
<b>selters mineralwasser flasche 0,25l</b>	3,30 €
<b>selters mineralwasser flasche 0,75l</b>	7,00 €
<b>selters still flasche 0,25l</b>	2,90 €
<b>selters still flasche 0,75l</b>	7,00 €
<b>hausgemachter eistee 0,3l</b>	2,90 €
<b>hausgemachter eistee 0,5l</b>	4,50 €
<b>hausgemachter eistee 1,0l</b>	8,00 €
<b>redbull</b>	4,00 €
<b>orangina classic / rouge</b>	3,50 €



## bier

FASSBIER

<b>pils vom fass 0,3l</b>	3,50 €
<b>pils vom fass 0,4l</b>	4,20 €
<b>jever pils vom fass 0,3l</b>	3,50 €
<b>jever pils vom fass 0,4l</b>	4,20 €
<b>radler 0.3l</b>	3,50 €
<b>radler 0.4l</b>	4,20 €
<b>weizenradler 0.5l</b>	4,50 €
<b>maisel's weisse hefe-weissbier vom fass 0.3l</b>	3,50 €
<b>maisel's weisse hefe-weissbier vom fass 0.5l</b>	4,50 €

FLASCHENBIER

<b>rothaus tannenzäpfle 0.33l</b>	3,50 €
<b>pils alkoholfrei 0.33l</b>	3,50 €
<b>bayreuther hell 0.33l</b>	3,50 €
<b>maisel's weisse dunkel hefe-weissbier 0.5l</b>	4,50 €
<b>maisel's weisse kristall weissbier 0.5l</b>	4,50 €
<b>maisel's weisse alkoholfrei hefe-weissbier 0.5l</b>	4,50 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## wein

### ROTWEINE

#### **anadrini vranç**

Anadrini Wine / Rahovec / Dukagjin - Kosovo  
Rebsorte: Vranç

Stahltank-Ausbau  
Beerendaromen, feine Gewürze & ein Hauch Zimt /  
fruchtbetont & leicht pfeffrig / Weiche Tannine

0,2l / 5,50 €  
0,75l / Flasche  
19,00 €

#### **terre di montelusa primitivo puglia igt**

Casa Vinicola Botter Carlo / Fossalta di Piave /  
Apulien - Italien Rebsorte: Primitivo

Stahltank-Ausbau  
Reife Pflaume, getrocknete Aprikose & ein  
Hauch Zimt / fruchtbetont & leicht pfeffrig /  
kaum Tannin

0,2l / 7,00 €  
0,75l / Flasche  
24,00 €

#### **le cochonnet merlot pays d'oc igt**

Vignerons de la Vicmtè / Le Pouget / Languedoc-  
Frankreich Rebsorte: Merlot

Stahltank-Ausbau  
Dunkle reife Beeren / Zartbitterschokolade  
& Veilchen / erdig & kraftvoll / weich & ausgewogen

0,2l / 6,50 €  
0,75l / Flasche  
23,00 €

#### **spätburgunder eins zu eins trocken**

Wein- & Sektgut A. Diehl / Edesheim / Pfalz -  
Deutschland Rebsorte: Spätburgunder

Ausbau im großen Holzfass  
Reife Kirsche & Pflaume / Kaffee, Mokka &  
etwas Karamell / herzhaft & kräftig /  
hintergründiges Tannin

0,2l / 6,50 €  
0,75l / Flasche  
23,00 €



## wein

### WEISSWEINE & ROSÉ

#### **riesling trocken**

Ein überaus frischer Weißwein mit feiner Rasse  
und Eleganz. Das feine Bouquet erinnert an  
Pfirsich und grüne Äpfel.

0,2l / 4,90 €

#### **weißer burgunder trocken**

Weingut Bassermann-Jordan / Deidesheim /  
Pfalz - Deutschland Rebsorte: Weißburgunder

Stahltank-Ausbau  
Saftig & frisch / animierende Säure / steinige Mineralität /  
Aromen von Ananas, Limette & grünem Apfel

0,2l / 7,00 €  
0,75l / Flasche  
24,00 €

#### **pinot grigio venezia doc**

Le Contesse / Vazzola / Veneto - Italien  
Rebsorte: Pinot Grigio

Stahltank-Ausbau  
Einfach & unkompliziert / leicht nussige Würze /  
Aromen von Birne, Quitte & Honigmelone / feine Säure

0,2l / 5,50 €  
0,75l / Flasche  
19,50 €

#### **anadrini chardonnay**

Anadrini Wine / Rahovec / Dukagjin-Kosovo  
Rebsorte: Chardonnay

Stahltank-Ausbau  
Frisch & spritzig / zarte Zitrus-Aromatik / dezente  
Mineralität / florale Noten / fein & elegant

0,2l / 6,50 €  
0,75l / Flasche  
23,00 €

#### **savignon blanc**

ein atemberaubender Sauvignon Blanc,  
der typischer nicht sein könnte!  
Spritzig-frisch und fruchtig

0,2l / 7,00 €  
0,75l / Flasche  
24,00 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## wein

### WEISSWEINE & ROSÉ

#### **doppio passo primitivo rosato puglia IGT**

Casa Vinicola Botter Carlo / Fossalta di Piave /  
Apulien - Italien Rebsorte: Primitivo

Stahltank-Ausbau  
Brombeere & rote Johannisbeere / fruchtbetont  
& leicht / gut eingebundene Säure

0,2l / 6,00 €  
0,75l / Flasche  
21,00 €

#### **portugieser weiss Herbst**

Typscher Pfälzer Weißherbst von süffiger,  
fruchtiger Art.

0,2l / 4,90 €

### SEKT & CO

#### **prosecco treviso DOC spumante extra dry**

Le Contesse / Vazzola / Veneto - Italien  
Rebsorte: Glera

Stahltank-Gärung  
Angenehm dezente Säure / zarter Schmelz /  
feine Perlage / feine Frucht-Aromen nach  
rotem Apfel & Birne

0,1l / 4,50 €  
0,75l / Flasche  
31,00 €

#### **pinot rosé cuvée brut spumante di qualità**

Le Contesse / Vazzola / Veneto - Italien  
Rebsorten: Pinot Nero / Pinot Bianco

Stahltank-Gärung  
Fruchtbetonte Noten Von Waldbeeren / zarte  
Rosen-Aromatik / dezente Mineralität  
blumig fein & elegant

0,1l / 5,50 €  
0,75l / Flasche  
35,00 €



## wein

### WEIN & WEINSCHORLEN

#### **apfelwein**

fruchtiger Possmann Apfelwein

0,2l / 3,50 €  
0,5l / 6,50 €

#### **weinschorlen**

Rieslingschorle

0,2l / 3,50 €  
0,5l / 5,50 €

Weißherbstschorle

0,2l / 3,50 €  
0,5l / 5,50 €

Apfelweinschorle  
Alle unsere Weine enthalten Sulfite –  
Jahrgänge auf Anfrage

0,2l / 3,50 €  
0,5l / 5,50 €



## das geht immer!

### FRISCH UND SPRITZIG

<b>aperol spritz</b>	Sekt mit Aperol* und einem Schuss Sodawasser	7,00 €
<b>lillet wildberry</b>	Lillet Blanc, Schweppes Wildberry und frische Minze	8,00 €
<b>limoncello spritz</b>	Sekt mit Limoncello* Granatapfelsirup und einem Schuss Sodawasser	8,00 €
<b>déjà-vu spritz</b>	Sekt mit Déjàvu Aperitiv und einem Schuss Sodawasser	8,00 €
<b>spritz alkoholfrei</b>	Crodino mit O-Saft und Tonic	7,00 €

### LONGDRINKS

<b>havana</b>	mit Cola/Maracuja oder Gingerale	8,00 €
<b>jack daniels</b>	mit Cola oder Red Bull	9,00 €
<b>wodka</b>	mit Lemon/ Red Bull oder Cranberrynektar	9,00 €
<b>skinny bitch</b>	Wodka mit Sodawasser und Limette	8,00 €
<b>bombay gin</b>	mit Tonic	8,00 €
<b>southern comfort</b>	mit Gingerale	9,00 €
<b>liqueur 43</b>	mit Milch	8,00 €
<b>monster</b>	Jack Daniels, Jägermeister, Red Bull und Limette	10,00 €
<b>jägermeister</b>	mit Red Bull	9,00 €



## das geht immer!

### SHOOTER

<b>dirty sanchez</b>	Kahlua, Bailey's, Tequila Gold	2,50 €
<b>woo woo</b>	Pfirsichlikör, Wodka, Cranberry-Fruchtsaft	2,50 €
<b>orgasmus</b>	Sambuca, Bailey's	2,50 €
<b>kamikaze</b>	Wodka, Zitronensaft, Tripel Sec	2,50 €
<b>krabeldiewandnuff</b>		2,50 €
<b>long island ice tea</b>		2,50 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## purere genuss

ODER HOCHWERTIGE SPIRITUOSEN ZUM MIXEN

GIN 4 CLE

<b>tanqueray gin</b>	aus England	6,50 €
<b>tanqueray no. ten gin</b>	aus England	7,50 €
<b>monkey 47 gin</b>	aus Deutschland	8,50 €
<b>the botanist 22 gin</b>	aus Schottland	8,00 €
<b>gin sul</b>	aus Deutschland	8,00 €
<b>gin mare</b>	aus Spanien	8,00 €
<b>hendrick's gin</b>	aus Schottland	8,50 €
	Genießen mit Fever tree* / Thomas Henry*	+ 2,50 €

RUM 4 CLE

<b>havana club verde</b>		5,50 €
<b>havana club añejo 7 años</b>	aus Kuba	6,50 €
<b>havana club añejo 15 años</b>	aus Kuba	13,90 €
<b>ron zacapa centenario 23</b>	aus Guatemala	13,90 €
<b>botucal reserva exclusiva</b>	aus Venezuela	7,40 €

COGNAC & BRANDY 2 CL

<b>remy martin</b>		6,00 €
<b>baron otard VSOP</b>		6,00 €



## purere genuss

COGNAC & BRANDY 2 CL

<b>veterano osborne</b>	3,50 €
<b>vecchia romagna</b>	4,00 €

SCOTCH WHISKEY 4 CLE

<b>johnnie walker red label</b>	5,50 €
<b>johnnie walker black label</b>	6,50 €
<b>chivas regal</b>	6,50 €

MALT WHISKEY 4 CLE

<b>glenmorangie* 10 years</b>	6,50 €
<b>aberlour 10 years malt</b>	6,50 €
<b>laphroaig 10 yaers old</b>	7,50 €

IRISIH WHISKEY 4 CLE

<b>paddy</b>	5,50 €
<b>Jameson</b>	5,50 €

CANADIAN WHISKEY 4 CLE

<b>canadian club</b>	5,50 €
<b>crown royal</b>	7,00 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## purere genuss

EDELBRÄNDE & GRAPPA 2 CL

<b>auguste rouyer mirabelle</b>		3,50 €
<b>auguste rouyer williams</b>		3,50 €
<b>grappa pinot</b>		3,00 €
<b>grappa di chardonnay</b>		4,00 €

ODER HOCHWERTIGE SPIRITUOSEN ZUM MIXEN

<b>jägermeister</b>	2 cl	2,00 €
<b>ramazotti amaro</b>	4 cl	3,50 €
<b>fernet branca</b>	2 cl	2,00 €

TEQUILA, ANIS & CO.

<b>berliner luft</b>	2 cl	2,00 €
<b>tequila olmeca weiß/gold</b>	2 cl	2,00 €
<b>zimttequila</b>	2 cl	2,00 €
<b>ouzo</b>	2 cl	2,00 €
<b>sambuca molinari</b>	2 cl	2,00 €
<b>baileys irish cream</b>	4 cl	4,00 €

Alle aufgeführten Spirituosen sind gegen einen variablen Aufpreis auch als Longdrink erhältlich. Bitte informieren Sie sich bei unserem Personal bezüglich der Fill-Up-Konditionen



## cocktails

FRUCHTIG & HERB

<b>caipirinha</b>	Pitú, Limette*, Rohrzucker	9,50 €
<b>caipirovka</b>	Wodka, Limette*, Rohrzucker	9,50 €
<b>strawberry-caipi</b>	Pitú, Limette*, Rohrzucker, Erdbeernektar	9,50 €
<b>samba do brazil</b>	Pitú, Limette*, Rohrzucker, Maracujanektar, Blue Curaçao*	9,50 €
<b>mojito</b>	Havana, Limetten*, Rohrzucker, frische Minze, Sodawasser	9,50 €
<b>midnight mojito</b>	Bacardi Razz, Limetten*, Brombeeren, Rohrzucker, frische Minze, Sodawasser	10,00 €
<b>skorpion</b>	Weißer Rum, Brauner Rum, Grenadine*, Zitronensaft, Maracujanektar	9,50 €
<b>florida comfort</b>	Southern Comfort*, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine*	9,50 €
<b>icebreaker</b>	Tequila, Triple Sec, Grapefruitsaft, Grenadine*	8,90 €
<b>mexican</b>	Tequila, Grenadine*, Zitronensaft, Ananassaft	8,50 €
<b>optimist</b>	Gin, Cassis, Maracujasirup*, Ananassaft, aufgefüllt mit Orangensaft	9,00 €
<b>red tropicana</b>	Gin, Weißer Rum, Wodka, Grenadine*, Kirschnektar, Ananassaft, Orangensaft	9,50 €
<b>tropical wonder</b>	Brauner Rum, Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft	9,00 €
<b>mango tequila sunrise</b>	Tequila, Mangofruchtsaftgetränk, Orangensaft, Grenadine*	9,00 €
<b>lady killer</b>	Gin, Cointreau, Apricot Brandy*, Maracujanektar, aufgefüllt mit Orangensaft	9,50 €
<b>emotion</b>	Wodka, Liquor 43*, Orangensaft, Maracujanektar	9,00 €
<b>caribbean dream</b>	Brauner Rum 73%*, Weißer Rum, Grenadine*, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft	9,50 €

\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## cocktails

### FRUCHTIG & HERB

<b>baltic</b>	Wodka, Blue Curaçao*, Zitronensaft, Maracujanektar, Orangensaft	9,50 €
<b>little bandit</b>	Liquor 43*, Pfirsichlikör, Maracujanektar, Cranberry-Fruchtsaft, Karamellsirup*	9,50 €
<b>strawberry chi chi</b>	Wodka, Kokossirup*, Erdbeersirup*, Sahne, Ananassaft Pitú, Limette*, Rohrzucker, Maracujanektar, Blue Curaçao*	9,50 €
<b>sex on the beach</b>	Wodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersirup*, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	9,50 €
<b>peach sling</b>	Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine*, Orangensaft, Ananassaft	9,50 €
<b>CREMIG &amp; SÜSS</b>	Weißer Rum, Cream of Cocos*, Sahne, Ananassaft	9,00 €
<b>pina colada</b>	Weißer Rum, Cream of Cocos*, Sahne, Ananassaft, Erdbeersirup*	9,00 €
<b>strawberry colada</b>	Weißer Rum, Cream of Cocos*, Sahne, Cream de Cassis, Orangensaft, Grapefruitsaft	9,00 €
<b>pink colada</b>	Weißer Rum, Cream of Cocos*, Sahne, Ananassaft, Kahlua*	9,00 €
<b>kahlua colada</b>	Weißer Rum, Wodka, Cream of Cocos*, Sahne, Blue Curaçao*, Ananassaft	9,00 €
<b>swimming pool</b>	Weißer Rum, Malibu*, Maracujasirup*, Orangensaft, Ananassaft	9,50 €
<b>cocos kiss</b>	Liquor 43*, Maracujanektar, Orangensaft, Kirschnektar und Sahne	9,50 €
<b>spanish temptation</b>		



## cocktails

### VON WEGEN HARMLOS

<b>long island iced tea</b>	Wodka, Gin, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Limette * , aufgefüllt mit Cola*	11,00 €
<b>zombie</b>	Weißer Rum, Brauner Rum *, Brauner Rum 73%*, Apricot Brandy* , Ananassaft, Zitronensaft 9,00€	10,00 €
<b>mai tai</b>	Weißer Rum, Brauner Rum *, Tripel Sec, Zitronensaft, Mandelsirup*, Ananassaft, Orangensaft	9,50 €
<b>bahamas mama</b>	Brauner Rum 73%*, Weißer Rum, Brauner Rum * , Malibu, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine*	10,00 €
<b>BARS BEST</b>		
<b>cosmopolitan</b>	Absolut Wodka- Zitrone, Cointreau , Zitronensaft, Cranberry-Fruchtsaft	9,00 €
<b>margarita</b>	Tequila, Zitronensaft, Cointreau	9,00 €
<b>erdbeer- daiquiri</b>	Weißer Rum, Erdbeeren, Erdbeerlikör, Zitronensaft	10,50 €
<b>manhattan</b>	Martini Rosso*, Canadian Club, Angostura	8,00 €
<b>white russian</b>	Wodka, Kahlua*, Sahne	9,50 €
<b>negroni</b>	Gin mit Martini Rosso* und Campari*	9,00 €
<b>espresso martini</b>	Wodka, Espresso und Kahlua*	9,00 €
<b>rasperry limoncello martini</b>	Wodka, Limoncello, Himbeeren und Zitronensaft	9,50 €
<b>whiskey sour</b>	Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	8,00 €
<b>aperol sour</b>	Aperol*, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	8,50 €

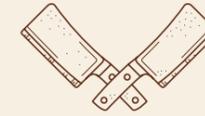
\* Zusatzstoffe findest Du auf der vorletzten Seite



## cocktails

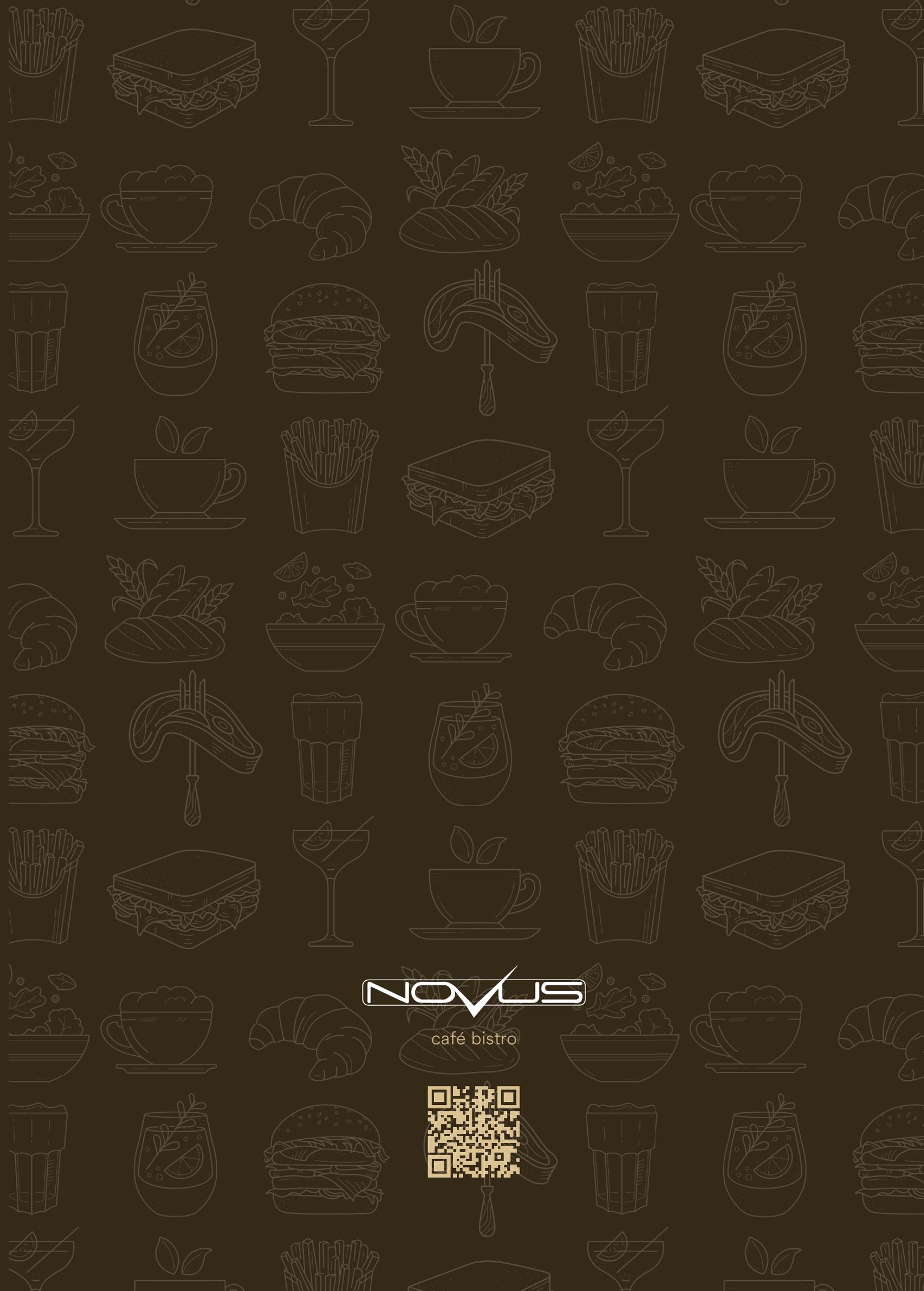
NON ALCOHOL

<b>bird of paradise</b>	Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine*	8,00 €
<b>florida sun</b>	Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup*, Orangensaft, Grapefruitsaft	8,00 €
<b>strawberry kiss</b>	Maracujanektar, Mangofruchtsaftgetränk, Orangensaft, Erdbeersirup *, Sahne	8,00 €
<b>coconut kiss</b>	Ananassaft, Kirschnektar, Cream of Coconut, Sahne	8,00 €
<b>pussy cat</b>	Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup*, Sahne	8,00 €



## zusatzstoffe

Croissant: mit Stabilisatoren, Farbstoff, Antioxidationsmitteln Brötchen: Antioxidationsmitteln, mit Phosphat, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Körnerbrötchen: Antioxidationsmitteln , mit Phosphat, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Portion Baguette: Antioxidationsmitteln mit Phosphat, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Toast: Säuerungsmittel – Stabilisatoren Wrap: Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Konserviert, Emulgatoren, Backtriebmittel Marmelade: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Nougatcreme: Emulgatoren Weißwürste: Konserviert ,Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Brezel: mit Süßungsmitteln Bacon: Konserviert, Antioxidationsmitteln, mit Geschmacksverstärker Rostbratwürstchen: mit Süßungsmitteln, Konserviert, Geschmacksverstärker Gebackenen Bohnen: mit Geschmacksverstärker Wurst: Konserviert , Antioxidationsmitteln mit Phosphat, Geschmacksverstärker Käsevariationen: mit Farbstoff, Schmelzsalze Italienischer Hartkäse: Konserviert Seranoschinken: Konserviert Salami: Konserviert, Antioxidationsmitteln Pesto: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Houlandaise: Säuerungsmittel- Xanthan Balsamico: mit Farbstoff, Antioxidationsmitteln BBQ: Farbstoff Salsa: Säuerungsmittel Schinken: Konserviert, Antioxidationsmitteln, mit Phosphat, Geschmacksverstärker Früchtejoghurt: Gewachst Apfelmus: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Salatdressing: mit Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Oliven : Geschwärtzt Nachos: mit Farbstoff, Süßungsmitteln, Geschmacksverstärker, Konserviert Remoulade : Säuerungsmittel – Stabilisatoren , Antioxidationsmitteln , mit Farbstoff	Vanille Eis: Farbstoff, Stabilisatoren , Emulgatoren Gewürzgurken: Farbstoff Guacamole Verdickungsmittel, Peperoni: Säuerungsmittel, Konserviert, Getränke: Coca-Cola: Coffeinhaltig, mit Farbstoff Coca-Cola Light: mit Süßungsmitteln, Coffeinhaltig, enthält eine Phenylalaninquelle mit Farbstoff Cola Zero: mit Süßungsmitteln, Coffeinhaltig, enthält eine Phenylalaninquelle mit Farbstoff Fanta: mit Süßungsmitteln, Antioxidationsmitteln und Farbstoff Spezi: mit Süßungsmitteln Antioxidationsmitteln, Coffeinhaltig und Farbstoff Zitronenlimonade: mit Süßungsmitteln Schweppes Tonic: Chininhaltig mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Schweppes Bitter Lemon: Antioxidationsmitteln, Chininhaltig mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Schweppes Ginger Ale: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Farbstoff Fever tree /Chininhaltig mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Thomas Henry /Chininhaltig mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Sens Tonik Water/Chininhaltig mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Hausgemachter Eistee: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Orangina Classic/Rouge: mit Farbstoff Red Bull : Coffeinhaltig ,mit Taurin mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Farbstoff Limette: Gewachst Vanille Sirup: Kaliumsorbat E 202 Haselnuss Sirup: Kaliumsorbat E 202 , Farbstoff Amaretto Sirup: Mandeln Grenadine: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Farbstoffkann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen Maracuja Sirup: mit Farbstoff, Säuerungsmittel – Stabilisatoren Kokos Sirup: Emulgatoren	Erdbeer Sirup: mit Farbstoff kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen Preiselbeeren Sirup: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Farbstoff Mandel Sirup: mit Säuerungsmittel – Stabilisatoren Martini Rosso- Doro- und Bianco: Enthält Sulfite Apricot Brandy: Säuerungsmittel, Farbstoff Blue Curacao: Farbstoff Aperol: Farbstoff, Chininhaltig Licor 43: Farbstoff Brauner Rum 73% : Farbstoff Campari: Farbstoff Crown Royal: Farbstoff Johnnie Walker Red Label: Farbstoff Johnnie Walker Black Label: Farbstoff Chivas Regal: Farbstoff Glenmorangie : Farbstoff Southern Comfort : Farbstoff Baileys Irish Cream : mit Farbstoff, Säuerungsmittel – Stabilisatoren, Emulgatoren, Aromastoffen(Koffeine) Kahlua, mit Farbstoff Havana Club Añejo 7 Años: Farbstoff Havana Club Añejo 15 Años: Farbstoff Ron Zacapa Centenario 23: Farbstoff Botucal Reserva Exclusiva: Farbstoff
---	--	---



**NOVUS**

café bistro

