



# KITCHEN

· GOOD FOOD · GOOD MOOD ·



## HERZLICH WILLKOMMEN IM KITCHEN

Wir schenken Ihnen bewusst Freude und gelebte Momente. Gemeinsam mit Ihnen hat sich das Kitchen als eines der ersten Restaurants mit Bio-Zertifizierung in der Region etabliert. Weil Nachhaltigkeit für uns nicht bei der Vergabe von Siegeln aufhört, leben und stärken wir den biodynamischen Gedanken immer weiter:

Wir sind von ökologisch, regional und fair produzierten Lebensmitteln überzeugt. Seit der Eröffnung haben wir den Anteil an Bio-Produkten kontinuierlich erhöht und sind stolz, nun auch unser Brot, unsere Burger-Brötchen und Nachspeisen in Bioland-Qualität anzubieten.

Außerdem können Sie sich mit den Kitchen-Hausweinen aus Korb im Remstal sowie zahlreichen Bio-Produkten auf noch mehr regionale und saisonale Vielfalt freuen. Damit stärken wir die heimische Landwirtschaft, schützen das Klima und gewährleisten einen unverkennbaren Geschmack. Win-win-win!

Im Vergleich zur bisherigen Speisekarte bieten wir Ihnen 30 % mehr vegetarische und vegane Alternativen an. Die Erweiterung unseres Angebots ist ein weiterer Baustein unserer Strategie, verantwortungsvoll und nachhaltig mit Ressourcen umzugehen.

Für das Kitchen geht nachhaltige Küche noch weiter: Als Vorreiter der No-Waste-Bewegung haben wir neue Produkte entwickelt, um Müll zu reduzieren – zukünftig sogar zu minimieren. Für uns ist das keine Frage, sondern Herzenssache.

Nachhaltigkeit und Digitalisierung gehen im Kitchen Hand in Hand. Durch den Einsatz von Ordercubes vereinfachen wir Bestellprozesse und garantieren Ihnen den bequemsten und besten Service.

Mit unserem digitalen Bewertungssystem können Sie unser Streben nach mehr Lebensqualität anerkennen, unterstützen und Teil davon werden. Wir freuen uns aber auch, Ihre Verbesserungsvorschläge und Kritik zu hören.

Denn ein gutes Restaurant zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass die Gäste zufrieden sind. Und daran arbeiten wir – jeden Tag.

*The Kitchen*



ENGLISH MENU



ALLERGENKARTE



### GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Wenn Sie bei Ihrem ausgewählten Gericht eine Beilage oder Zutat weniger oder gar nicht haben wollen, bitten wir Sie dies bei Ihrem Bestellvorgang mitzuteilen. Vielen Dank!



## CHEERS! AUF EINEN SCHÖNEN ABEND

### APERITIF

<b>CHIN GIN</b> Gin, Prosecco, Himbeere und Kirsche	0,1	4,90	<b>PERLE</b> Aperol, Prosecco, Soda und Orangenstücke	0,2	6,70
<b>CHEERS</b> Prosecco, Pfirsich und Mango	0,1	4,90	<b>SECCO</b> Prosecco, Holundersirup, Soda, Limettenstücke und Minze	0,2	6,70
			<b>GINGERLABIM</b> Gin, Ingwer-, Kurkuma- und Orangensaft, Agavensirup und Tonic Water	0,2	9,10



## KITCHEN VORSPEISEN

<b>SUBBR SUBB</b> Saisonale Suppe aus Bio-Gemüse (je nach Verfügbarkeit)	<b>7,90</b>	<b>HAHN IM KORB</b> Gebackene Chicken Wings mit BBQ-Soße glaciert und Sesam ummantelt	<b>11,00</b>
<b>FLOWER WINGS</b> <small>VEGAN</small> Im Ofen gebackene Bio-Blumenkohl-Röschen mit BBQ-Soße glaciert und Sesam ummantelt	<b>9,90</b>	<b>GARNELEN SPA</b> Geschälte Garnelen und Champignons in aufgeschäumter Knoblauchbutter gebraten mit Rosmarin und Thymian verfeinert, dazu Bio-Dinkel-Steinofenbrot	<b>11,00</b>
<b>AVOCADO NEST</b> Frisch gegrillte Bio-Avocado gefüllt mit Tomaten, Oliven, Kräutern und gebackenem Schafskäse	<b>11,00</b>	<b>VEGANES SPA</b> <small>VEGAN</small> Veganes Steak (The Green Mountain) und Champignons in aufgeschäumter veganer Knoblauchbutter gebraten mit Rosmarin und Thymian verfeinert, dazu Bio-Dinkel-Steinofenbrot	<b>11,00</b>

### VON ALLEM EBBES

Avocado Nest, Garnelen Spa, Hahn im Korb, Ja ich will!

<b>für 2 Personen</b>	<b>22,50</b>
<b>für 4 Personen</b>	<b>44,90</b>

## FINGER FOOD

<b>STEAKHOUSE POMMES</b>	<b>6,30</b>	<b>JA ICH WILL!</b>	<b>7,20</b>
<b>SÜSSKARTOFFEL POMMES</b>	<b>6,60</b>	Zwiebelringe	



### GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Wenn Sie bei Ihrem ausgewählten Gericht eine Beilage oder Zutat weniger oder gar nicht haben wollen, bitten wir Sie dies bei Ihrem Bestellvorgang mitzuteilen. Vielen Dank!



**KITCHEN**  
 GOOD FOOD - GOOD MOOD  
 Bio



## KITCHEN SALATE



### BASIS ALLER SALATE:

SAISONALE BLATTSALATE, RADDICCHIO, KAROTTEN, GURKENSTREIFEN, RADIESCHEN UND KIRSCHTOMATEN MIT SAISONAL ABWECHSELNDEN HAUSDRESSINGS IN BIO-QUALITÄT

11,90

### TOPPINGS:

#### FLEISCH & FISCH

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (140 g)	6,60
Paniertes Hähnchenbrustfilet (140 g)	7,30
Gegrillte Rinderstreifen (140 g)	8,40
Gegrillte Kalbsstreifen (140 g)	8,80
Gegrillte Riesengarnelen (5 Stk./geschält)	11,00
Gegrilltes Lachsfilet (140 g)	14,50

#### VEGAN & VEGETARISCH

Gegrillte Bio-Avocado	5,00
Gegrillter Schafskäse	5,00
Gegrilltes veganes Hähnchenfilet (Planty Meat)	5,60
Geröstete Bio-Dinkel-Steinofenbrot Scheiben mit saisonalem Bio-Gemüse auf veganer Kräutercreme	5,60

EXTRA: Bio-Dinkel-Steinofenbrot 1,40



## KITCHEN BURGER

### BASIS ALLER BURGER

BLATTSALAT, TOMATE, ROTE ZWIEBEL UND ESSIGGURKE, ALLES IN BIO-QUALITÄT

### BIO-BURGER-BRÖTCHEN: (aus Bioland Rohstoffen, ohne Konservierungsstoffe)

Entscheiden Sie zwischen einem Brioche-Brötchen oder einem Urkorn-Brötchen **VEGAN**  
Alle Burger können auch ohne Brötchen serviert werden.



### FLEISCH PATTIES (150 G) AUS FRISCHEM 100 % DRY AGED BEEF

### BEILAGEN:

Entscheiden Sie zwischen Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes  
(ein Dip zur Auswahl: Ketchup oder Mayonnaise)

### VERRÜCKTES HUHN

Hähnchenbrust natur mit BBQ-Kitchen-Soße **16,20**  
Hähnchenbrust paniert mit BBQ-Kitchen-Soße **17,30**

### DER KLASSIKER

Klassischer Hamburger mit Ketchup und Mayonnaise **16,80**

### RAN AN DEN SPECK

Mit Bio-Spiegelei, gegrilltem Speck, Zwiebelringen und Agave-Mustard-Soße **17,30**

### CHEEZZY

Der Klassiker mit Cheddar und Mozzarella überbacken und BBQ-Kitchen-Soße **17,30**

### BOCK AUF BURGER

Mit frisch gegrillter Bio-Avocado, gegrillter Schafskäse und BBQ-Kitchen-Soße **18,50**

### SCHWABENBURGER

Dry Aged Beef Pattie (150 g), Bratensoße geröstete Gemüse-Maultaschen mit Ei und als Beilage Kartoffel-Gurken-Salat **22,90**

### VEGAN & VEGETARISCH

### CHICK IT OUT BURGER

Planty Meat Hähnchenfilet (100 g) mit gegrillter Bio-Paprika und Agave-Mustard-Soße **14,50**

### HEILIGSBURGER

Mit gegrillter Bio-Paprika, Ananas und BBQ-Kitchen-Soße **15,50**

### WUNDERBURGER

Beyond Meat® Pattie mit gegrillter Bio-Paprika, Ananas und BBQ-Kitchen-Soße **18,90**

### EXTRAS

Kleiner Bio-Beilagensalat **4,40**  
Zwiebelringe **4,40**  
Dry Aged Beef Pattie (300 g) **5,00**

### CHANGE UP **VEGAN**

Planty Meat Hähnchenfilet (100 g) **1,90**  
Beyond Meat® Pattie **3,90**

## BOWL AUF SCHWÄBISCH



## KITCHEN BOWLS

PROTEINQUELLE

BALLASTSTOFFREICH

### BASIS ALLER BOWLS:

**MEDITERRANER BIO-BULGUR, FRISCHES GEMÜSE UND OBST  
IN BIO-QUALITÄT: SAISONALE BLATTSALATE, AVOCADO, ROTE BEETE,  
RADIESCHEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND BEEREN**

13,30

### TOPPINGS:

#### FLEISCH & FISCH

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (140 g)	6,60
Paniertes Hähnchenbrustfilet (140 g)	7,30
Gegrillte Rinderstreifen (140 g)	8,40
Gegrillte Kalbsstreifen (140 g)	8,90
Gegrillte Riesengarnelen (5 Stk. /geschält)	11,00
Gegrilltes Lachsfilet (140 g)	14,50

#### VEGAN & VEGETARISCH

Gegrillter Schafskäse	5,00
Gegrilltes veganes Hähnchenfilet (Planty Meat)	5,60
Geröstete Bio-Dinkel-Steinofenbrot Scheiben mit saisonalem Bio-Gemüse auf veganer Kräutercreme	5,60
Gegrilltes veganes Steak (The Green Mountain) mariniert mit veganer Bratensoße (ca. 100 g)	6,60

### **BOWL AUF SCHWÄBISCH**

Zwiebelrostbraten (140 g) auf Käsespätzle, geröstete Gemüse-Maultaschen,  
Kartoffel-Gurken-Salat, Blattsalat und Radieschen

27,90



UNSERE BIO-TO-GO VERPACKUNGEN (2,00 €) SIND AUS ZUCKERROHR, 100 % KOMPOSTIERBAR,  
MIKROWELLENGEEIGNET, TIEFKÜHLTAUGLICH UND GESCHMACKSNEUTRAL.



#### GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Wenn Sie bei Ihrem ausgewählten Gericht  
eine Beilage oder Zutat weniger oder gar nicht  
haben wollen, bitten wir Sie dies bei Ihrem  
Bestellvorgang mitzuteilen. Vielen Dank!

## KITCHEN SPIESSE

### HÄHNCHEN AN DER STANGE

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (2 Stk./ca. 300 g), Bio-Maiskolben und saisonales Bio-Gemüse

#### CHANGE UP **VEGAN**

Wählen Sie unsere vegane Alternative für dieses Gericht:  
Planty Meat Hähnchenfilet (ca. 200 g)

### PINK LADIES

Gegrillte Garnelen (6 Stk.), Bio-Rosmarinkartoffeln und saisonales Bio-Gemüse

### WENN SCHO DENN SCHO

Gegrillte Kalbs- und Rinderstreifen (ca. 220 g), Bio-Maiskolben und saisonales Bio-Gemüse

#### **BEILAGEN:**

Entscheiden Sie zwischen Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes  
(ein Dip zur Auswahl: Ketchup oder Mayonnaise)

## KITCHEN STEAKS

### KUAMOGGALE

Kalbssteak (250 g) vom Kalbsrücken trocken gereift, dazu frischer Meerrettich

### GECHILLTER BULLE

Rumpsteak (250 g) vom Roastbeef, ohne Knochen und mit klassischem Fettrand,  
dazu frischer Meerrettich

### SURF & TURF

Roastbeef (200 g), Garnelen (3 Stk.), Grillgemüse, dazu ein kleines Salatbouquet

#### **BEILAGEN:**

Steakhouse Pommes

Süßkartoffel Pommes

Bio-Grillgemüse

Bio-Maiskolben

Kleiner Bio-Beilagensalat

24,50

23,50

29,00

29,00

25,90

25,90

31,90

4,00

4,00

4,00

4,00

4,40



### RELACHS 2.0

## KITCHEN TELLER

### KINDERTELLER

Hähnchenbrustfilet (natur oder paniert) mit Steakhouse Pommes, Ketchup oder Mayonnaise

10,00

### KÖNIG SALMO

Gegrilltes Lachsfilet (140 g) auf Pasta mit Pesto

29,00

### SCHWÄBISCHE MAJESTÄT

Rostbraten vom Rind (130 g) und Kalb (130 g) mit einer Maultasche und zweierlei  
geschmälzten Zwiebeln in einem hausgemachten Semmelknödel-Bun an kräftiger Bratensoße

29,00

### RELACHS 2.0 **LOW-CARB**

Gegrilltes Lachsfilet (140 g) mit frischer Bio-Avocado als „Bun“ auf mediterranem Bio-Bulgur,  
dazu ein kleines Salatbouquet

29,00

#### CHANGE UP **VEGAN**

Wählen Sie eine unserer veganen Alternativen für dieses Gericht:

Planty Meat Hähnchenfilet (ca. 100 g), Beyond Meat® Pattie

oder veganes Steak (The Green Mountain) mariniert mit veganer Bratensoße (200 g)

25,60

ABFL SCHDREISL



## Weshalb Bio?

### ECHTER GESCHMACK

Es sind keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen in unseren Limonaden und Beutelsbacher Fruchtsäften.

### VEGAN

Unsere Limonaden und Säfte sind zu 100 % vegan.

### VERZICHT AUF GENTECHNIK

Wir und die Firma Beutelsbacher verzichten auf gentechnisch veränderte Produkte.

### UNTERSTÜTZUNG REGIONALER BAUERN

Ein großer Teil der Früchte und des Gemüses stammt von regionalen Bauern.

### BIO UND DEMETER

Beutelsbacher Fruchtsäfte sind zertifiziert von einer der erfahrensten Ökokontrollstellen in Deutschland.



## KITCHEN BIO-NACHSPEISEN AUS BIOLAND ROHSTOFFEN



### SEELENSCHMAUS

Cheesecake mit saisonaler Obstgarnitur

7,30

### WOWNIE

Dinkel Schokoladen-Brownie

7,30

### HAPPY END VEGAN

Saisonaler Cookie zu einer Tasse Bio-Espresso

7,70

### ABFL SCHDREISL VEGAN

Dinkel-Streusel mit frischem Apfel-Zimt-Kompot

8,80

### SCHÄDDZLE

Kaiserschmarrn mit saisonaler Obstgarnitur und Apfelmus

9,50

### TOPPING:

Bio-Vanille-Eiskugel

2,25



## ZERONADE



UNSERE ZERONADE WIRD  
AUS VERWERTETEN LIMETTEN- ODER  
ZITRONENSCHALEN HERGESTELLT.

## KITCHEN SOFT

<b>WASSER</b>	0,2	0,5	1,0
Kohlensäure/Still	2,10	3,40	6,10
<b>COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, MEZZO MIX, SPRITE</b> <sup>1234</sup>	2,80		

## HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN

<b>ZERONADE</b>	0,4	5,60
Saft aus verwerteten Limetten- oder Zitronenschalen, Agavensirup und Soda (saisonal und je nach Verfügbarkeit)		
<b>SAUS UND BRAUS</b>	0,4	5,60
Frischer Zitronensaft, Agavensirup und Soda		
<b>REZEPTFREI</b>	0,4	5,60
Ingwer-, Kurkuma-, Orangensaft, Karamelsirup und Soda		
<b>HOLA DI HO</b>	0,4	5,60
Holundersirup, frischer Limettensaft und Soda		
<b>GÖTTERFUNKE</b>	0,4	5,60
Mangosirup, frischer Limettensaft und Soda		

## BIO-FRUCHSÄFTE

<b>BEUTELSBACHER BIO-DEMETER-FRUCHTSÄFTE</b>	0,2	3,80
Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber		
<b>BEUTELSBACHER BIO-DEMETER-SAFTSCHORLEN</b>	0,4	5,10
Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber		

**BEUTELSBACHER**  
Fruchtsäfte



UNSERE TRINKHALME SIND AUS 100 % NACHHALTIGEM PAPIER.



**KITCHEN  
BIO**  
*Kaffee*

**CHARAKTER**  
kräftig, würziger Espresso mit Haselnussaroma  
und leichter Note von dunkler Schokolade

**„FÜR DAHOIM“**  
bei Ihrer Servicekraft zu kaufen



## KITCHEN FRISCH GEBRÜHT

GENIESSEN SIE IHREN TEE NACH IHREM GESCHMACK UND WÄHLEN SIE ZWISCHEN FRISCHEN ZUTATEN IN BIO-QUALITÄT AUS:

ZITRONE, INGWER ODER MINZE 3,60 EXTRA ZUTAT JE 0,60  
(Minze nicht in Bio-Qualität)

## KITCHEN BIO-KAFFEE

BIO-KAFFEE 1	3,30	BIO-ESPRESSO 1	2,80
BIO-MILCHKAFFEE 1	3,60	BIO-ESPRESSO MACCHIATO 1	3,30
BIO-CAPPUCCINO 1	3,60	BIO-DOPPELTER ESPRESSO 1	4,30
BIO-LATTE MACCHIATO 1	3,80		



FÜR UNSERE HEISSGETRÄNKE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH LAKTOSEFREIE MILCH UND ZUCKER IN BIO-QUALITÄT.

## KITCHEN BIONIER

Beispielbild

**JETZT  
FRISCH  
GEZAPFT**

## KITCHEN HAUSBIER FRISCH VOM FASS



### KITCHEN BIONIER

Saisonal abwechselndes Bio-Bier vom Fass, gebraut aus 100 % natürlichen Bio-Zutaten und 100 % Handarbeit. Je nach Jahreszeit wechseln wir die Geschmacksrichtungen wie Hellem, Summer Ale, Pale Ale, Pumpkin Ale.

Preise und Größe können variieren. Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrer Servicekraft.

### KITCHEN BIONIER „FÜR DAHOIM“

Auf Vorbestellung. Abnahme in 0,33 l Flaschen und kistenweise.

## BRAUSPEZIALITÄTEN

### RADEBERGER PILSNER Vom Fass

Zunächst würzig-frisch im Antrunk, dann klassisch herb auf den zweiten Schluck mit feiner Aroma-Hopfennote.

0,3  
3,80 0,5  
4,60

### ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER Vom Fass

Ein Weißbier, so ursprünglich wie seine Heimat. Die naturtrüb belassene Spezialität aus den Allgäuer Alpen. Spritzig und frisch mit einer mild-fruchtigen Hefeflume.

0,3  
3,80 0,5  
4,60

### ALLGÄUER BÜBLE EDELBRÄU Exportbier

Bernsteinfarben in der Optik, überzeugt Allgäuer Büble Bier mit einem malzig vollen Geschmack und einer leicht herben Note. Das Allgäuer Bier mit Tradition.

0,5  
4,60

### CLAUSTHALER NATURTRÜB Alkoholfreies Pils

Die Braumeister bei Clausthaler setzen hierfür auf ein traditionelles Verfahren: Beim Kalthopfen wird dem abgekühlten Bier nach dem Brauvorgang Hopfen zugesetzt – so kann das Bier die empfindlichen Aromastoffe der Pflanze aufnehmen.

0,5  
4,60

### ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER Alkoholfreies Weizen

Mit auffallend satt honiggelber Farbe und einer gleichmäßigen Hefetrübung präsentiert sich Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei, gekrönt von einer stabilen, reinen Schaumkrone als optische Vollendung.

0,5  
4,60

### RADLER

0,5  
4,60





## KITCHEN HAUSWEINE AUS DER REGION



### Weißwein

**LENI DIE HELLE** 0,2 7,10  
Riesling Spätlese 0,75 23,00

Das Bouquet erinnert an feine Zitrone und Ananas, die von schönen mineralischen Noten umspielt werden. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer erfrischenden Säure, die von einem schlanken und langanhaltendem Abgang begleitet wird.

**KLARA DIE STRAHLENDE** 0,2 8,10  
Riesling und Silvaner 0,75 26,00

Der frische Wesenszug des feinmundigen und ausdrucksstarken Weißweins ist exakt das, wonach Genießer suchen. Im Bouquet aus dem Jahr 2019 zeigen sich Zitrone und Ananas und erfrischende Säure. Mit seiner Leichtigkeit und dem schönen Trinkfluss bereitet dieser Wein große Freude!

Internationaler Bioweinpreis Gold 2021

### Rosé

**EMMA DIE WUNDERBARE** 0,2 7,10  
Trollinger Rosé 0,75 23,00

Das Bouquet erinnert an feine Erdbeere, und leichter Aprikose, welche von schönen blumigen Noten umspielt werden. Im Geschmack präsentiert er sich mit einem angenehmen Süße-Säure-Spiel, der von einem frischen Abgang begleitet wird.

**HELENE DIE LEUCHTENDE** 0,2 8,10  
Sangiovese Rosé 0,75 26,00

Eine Italienische Schwäbin (Sangiovese), im Geschmack fein würzig und angenehm fruchtig. Eine außergewöhnliche Mischung.

### Rotwein

**MINNA DIE LIEBE** 0,2 9,10  
Cuvée Spätburgunder Trollinger 0,75 29,00

Das Bouquet erinnert an dunkle Waldbeeren und feiner Vanille vereint mit leicht würzig, krautigen Noten. Im Geschmack präsentiert er sich vollmundig und kräftig mit einem langen und weichen Abgang.

**ALBERTA DIE VORNEHME** 0,2 10,10  
Merlot Auslese 0,75 32,00

Ist eine kräftige, würzige Rotwein Cuvée mit ausgewählten internationalen Rebsorten. Durch seine Holzfasslagerung von 36 Monaten präsentiert sich der Wein im Aroma mit feinen Kräuter- und Vanillenuancen sowie voll und beerig im Geschmack mit leichten Tanninen im Abgang.

Internationaler Bioweinpreis Grosses Gold 2021

KITCHEN HAUSWEINE „FÜR DAHOIM“  
Bei Ihrer Servicekraft zu kaufen.



## COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Havana Club 3 Jahre, frischer Limettensaft, Limettenstücke, Rohrzucker, Minze und Soda	<b>8,40</b>	<b>FRANGELICO SOUR</b> Frangelico, frischer Limettensaft und Sirup	<b>8,40</b>
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, frischer Limettensaft, Gurke und Ginger Beer	<b>8,40</b>	<b>CASSIS LILLET SOUR</b> Cassis, Lillet, frischer Limettensaft und Sirup	<b>8,40</b>
<b>WHISKEY MINZE</b> Markers Mark, Angosturabitter, frischer Zitronensaft, Minze und Sirup	<b>8,40</b>	<b>KURKUMA INGWER SOUR</b> Gin, Ingwer-, Kurkuma- und Orangensaft, frischer Limettensaft und Sirup	<b>9,10</b>
<b>WHISBERRY</b> Markers Mark, Erdbeerpüree, Orangensaft, frischer Zitronensaft und Puderzucker	<b>8,40</b>	<b>GINBERRY</b> Gin, Erdbeerpüree, Basilikumpüree, frischer Zitronensaft und Puderzucker	<b>9,30</b>
		<b>GREENY GIN</b> Gin, Basilikumpüree, frischer Zitronensaft und Puderzucker	<b>9,30</b>

## VIRGIN COCKTAILS

<b>IPANEMA</b> Ginger Ale, frischer Limettensaft, Limettenstücke und Rohrzucker	<b>7,40</b>	<b>MANGORABA</b> Mango, Rhabarber, frischer Zitronensaft und Sprite	<b>7,40</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> Ginger Ale, frischer Limettensaft, Limettenstücke, Rohrzucker und Minze	<b>7,40</b>	<b>BERRY</b> Erdbeere, Maracuja, frischer Zitronensaft, Sirup und Soda	<b>7,40</b>

## GIN TONIC

<b>HENDRICKS</b> Fentimans Tonic Water	<b>10,40</b>	<b>MONKEY 47</b> Fentimans Tonic Water	<b>10,40</b>
---	--------------	---	--------------

SAISONALER SCHNAPS AUF ANFRAGE.



# KITCHEN

GOOD FOOD - GOOD MOOD

*Der Umweltsatz zur Liebe*



## INHALTSSTOFFE

1. Koffeinhaltig | 2. Farbstoff | 3. Süßstoff | 4. Benzoesäure | 5. Beta-Carotin  
6. Chininhaltig | 7. Taurin | 8. E 220 Konservierungsmittel  
Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

