

APERITIF

Hugo (alkoholfrei)	9.50
Holunderblüte - Minze - Soda	
Lillet Wild Berry	11.50
Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Früchte	
Chandon Spritz	11.50
Bester Argentinischer Schaumwein	
Aperol Spritz	11.50
Aperol - Secco - Soda	
Hugo	11.50
Holunderblüte - Prosecco - Minze - Soda	
Negroni	12.50
Gin - Vermouth - Campari	
Espresso Martini	14.50
Vodka - Espresso - Kahlua - Zuckersirup	
Pornstar Martini	19.50
Vodka - Passoa - Vanillesirup - Champagner	

OFFENE WEINE

2023 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen/ Mosel	0,2l	8.50
2024 Sauvignon Blanc trocken, Pfannenbecker/ Rheinhessen	0,2l	8.50
2024 Grauburgunder trocken, Heger/ Baden	0,2l	8.50
2023 Chardonnay trocken, L.A. Cetto/ Mexico	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2022 Verve, Grenache, Syrah/ Languedoc	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Weißburgunder, trocken Weingut Dönnhoff, Nahe 0,75l 28.90
--

TAPAS

Ceviche Clàtico				19.50
Rotbarsch - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander - Süsskartoffeln - mariniert				
Caramajolas - Käsefüllung				12.00
Yucabällchen - Käse - Kräuter - Peanut Sauce				
Caesar Salad				10.50
Tomaten - Croutons - Parmesan				
	wahlweise mit:	Calamaris		20.00
		Hühnchen		17.00
		Rinderfiletstreifen		19.00
		Riesengarnelen	3 Stück	21.00
Tropical Salad				14.00
Tomaten - Zwiebeln - Gurken - Maracuja - Mango - Avocado - Mango-Dressing - Topping Krebschwänze				
Empanadas Criollas			3 Stück	17.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch			jede weitere	6.50
Chicken Wings				12.50
Peanutsauce - Salat				
Papas Arrugadas				4.50
Kartoffel - Meersalzkruste		plus	Dip nach Wahl	2.50
Trüffel Pommes				10.00
Chili Pommes				9.00
Guacamole				5.50
Oliven - Tomaten - Chili - Tortilla Chips				
Dátiles con Tocino			3 Stück	6.50
Süsse Datteln im herzhaften Speckmantel gebacken				
Calamares fritos				7.50
Knuspriger Sepia		plus	Dip nach Wahl	2.50

SALSA

Dip nach Wahl	
Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Mojo Picòn	
Schale	2.50

SOPA DE LA CASA

Moqueca	Portion	12.50
Brasilianische Fischsuppe	große Portion	17.00
Sopa de Lima	Portion	12.00
Hühnchenfleisch - Gemüse - Tortillas	große Portion	18.00
Chili con Carne		19.50
Dazu servieren Tortillas Chips oder Reis		

TACOS DE LA CASA

Tacos	wahlweise mit:	Hühnchen	17.50
Maistortillas gefüllt		Beef	19.50
		Riesengarnelen	21.50
Quesadillas		vegetarisch	16.00
Weizenmehl Tortillas - Käse			
	wahlweise mit:	Hühnchen	19.50
		Beef	21.00
		Riesengarnelen	23.50
Enchiladas			22.00
Gerollte Maistortillas - Hühnchen - gratinierter Käse - Bohnenmus - Salsa Verde			
Enchiladas			23.50
Gerollte Maistortillas - Beef - gratinierter Käse - Bohnenmus - Salsa Verde			

FAJITAS

Fajitas		17.00
Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten - wahlweise: 3 verschiedene Saucen		
	wahlweise mit :	
	Hühnchen	20.00
	Beef	22.00
	Riesengarnelen	25.00
Trüffel Tagliarini		24.00
Parmesan - Pinienkerne - Ruccola - Frischer schwarzer Sommertrüffel		

CHURRASCO

Hauseigener Dry Ager

Flanksteak	300g	26.00
------------	------	-------

Dry-Age-Rib-Eye	300g	38.00
-----------------	------	-------

T-Bone Steak	500g	41.50
--------------	------	-------

Tomahawk Steak	Für 2 Personen	1000g	Pro Person	46.00
----------------	----------------	-------	------------	-------

Dazu servieren wir

Saison Gemüse - Chimichurri Kartoffeln - Guacamole - Chimichurri - Käsesauce

POSTRE

Schoko-Chili-Brownie	12.00
Caramelsauce	

Tres Leches	10.00
-------------	-------

Sorbet Eis	1 Kugel	4.00
Mango - Blutorange - Heidelbeere		

Mango Sgroppino	12.00
Mango Sorbeteis - Vodka - Champagner	

Eis	1 Kugel	4.00
Vanille - Banane - Caramel-Erdnüsse-gesalzen		

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

PFEIFFERS - SUSHI - BAR

SPECIAL SUSHI ROLLS

Swedisch Chicken 17.00
Chicken - Gurke - Senf - Dill - Topping Avocado

Hot Tuna Roll 18.00
Gurke - Avocadocreme - Tuna - Spicy Mayo - Topping Sesam

Sexy Freak Wave Roll 18.00
Garnele Tempura - Lachs gegrillt - Gurke - Avocado Creme - Trüffel-Ponzu

Spring Tiger Roll 18.00
Tempura Garnele - Gurke - Avocadocreme - Koriander - Spicy Mayo - Topping Lachs

VEGGIE SUSHI ROLL

Green Garden Roll 17.00
Gurke - Frischkäse - Topping Avocado

Fantastic Veggie Roll 17.00
Reisblatt - Gurke - Koriander - Frischkäse - Mango Sauce - Rucola

wahlweise mit:

Lachs	Garnele	Hühnchen
18.00	19.00	18.00

TEMPURA

Rock Chicken 17.00
Japanese Butter Sauce

Popcorn Garnelen 19.50
Japanese Butter Sauce

Riesengarnelen 5 stück 19.50
Japanese Butter Sauce

Tempura Mix 19.50
Gemüse - Garnelen - Japanese Butter Sauce

Gemüse Mix 10.00
Paprika - Broccoli - Lauch - Japanese Butter Sauce

SASHIMI "GEFLÄMMT"

Trüffel-Ponzu - Limone

Beef	Lachs	Tuna
23.00	21.00	21.00

POKÉ BOWLS

Lachs 23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame

Tuna 23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame

Lachs-Tuna-Mix 23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame

Vegetarisch 19.00
Avocado - Gurke - Tomate - Edamame - Wakame

Cafe

Espresso	3.50
Espresso Doppio	5.50
Espresso Macchiato	4.00
Cappuccino	4.90
Cafe Latte	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cafe Crema	4.00

TEE

Marokkanischer Minztee Frische Minzeblätter - Honig	6.50
Ingwertee Mexicano Frischer Ingwer - Honig	6.50
Kräutertee Aromatisierter Kräutertee - Kakao - Zimt	4.90
Fruits of Joy Früchtetee - Papaya - Hibiskus - Pfefferminze	4.90
Natural English Breakfast Schwarzer Tee - Sommerpflückung	4.90
Very Early Grey Schwarzer Tee - Bergamotte	4.90

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz