

TAGESKARTE

TÄGLICH GÜLTIG BIS 17:00 UHR



Gnocchi mit Rucolapesto

frischem Rucola, confierten Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan

16,90€

Gnocchi in fruchtiger Sonnentomatensauce

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

17,90€

Gnocchi in Champignoncremesauce

und gebratenen Rindernuggets

18,90€

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten Speckstippen-Kartoffelpüree

18,90€

Hüftsteak (200g) mit Ofenkartoffel

Sour Cream und Kräuterbutter

17,90€

Rinderfilet (200g) mit Kartoffelpüree

gebratene Champignons und hausgemachter Jus

25,90€

VON DER HAUPTKARTE DÜRFT IHR
JEDERZEIT GERNE BESTELLEN. !



TEAM
GASTRO
URBAN

WO BEGEISTERUNG ISST!

DEINE GASTROFAMILY
IN GOSLAR!

Liebe Gäste,

WER ANDEREN ETWAS GUTES TUT,
IST NACHWEISLICH GLÜCKLICHER!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Gastro Urban, in Euren öffentlichen Wohn- und Schlafzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen Goslar noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen wir auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung und Weiterentwicklung verpflichtet, weil wir glauben, dass Gutes entsteht, wenn man mit Gutem beginnt.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite und erfahrt mehr über unsere Restaurants, Übernachtungsmöglichkeiten, Feiern und Tagungen und unsere Teamaktivitäten hier im schönen Goslar.

TEAM GASTRO URBAN



APERITIF

Aperol Spritz Aperol Scavy & Ray Soda	7,90€
Aperol Spritz – alkoholfrei EASIP Italian Spritz Scavi & Ray alcohol-free Soda	7,90€
Hugo Holunderblüte Limette Minze Scavy & Ray Soda	7,90€
Limoncello Spritz Limoncello Tonic Water	7,90€
Lillet Berry Lillet blanc Wild Berry gefrorenen Beeren	8,50€
Negroni Hardenberg Gin Campari Martini Roso	8,90€
Campari Orange Campari Orangensaft	8,90€
Pimms Cup No. 1 Pimms No. 1 Ginger Ale Gurke Minze Obst	9,50€



SCHÖN, DASS IHR DA SEID! GENIEßT DIE ZEIT UND HABT
WUNDERVOLLE MOMENTE BEI UNS!



VORSPEISEN

Pizzabrot

mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Meersalz

7,90€

Pizzabrot

mit Parmesan überbacken

8,90€

Bruschetta Variation

drei Scheiben rustikales Baguette mit mediterranen Toppings

7,90€

Mediterrane Brotzeit - perfekt zum Wein!

luftgetrocknete Salami, eingelegte Oliven,
Grano Padano und rustikales Baguette

9,90€

Karamellierter Ziegenkäse

selbstgemachte Bananen-Aloe-Vera-Marmelade
und Orangen-Wacholder-Sirup
mit rustikalem Baguette ^{7,10, K, A}

11,90€

Caprese ^V

schwarze Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, mariniertes Rucola,
selbstgemachtes Basilikum-Pesto, rustikales Baguette ^{1,7,10,K,A,J}

9,90€

Carpaccio vom Rind

mariniertes Rucola, Trüffelmayonnaise,
Oliven-Tomaten-Tapenade
und Baguette ^{1,7,10,K,A,J}

12,90€

Handgeschnittenes Beef Tartar

mit frischem Trüffel, ausgelassenes Rinderfett, Chalotten,
BIO-Ei, Kapernäpfel, Walnuss-Senf und Baguette

80gr. 14,90€
140gr. 18,90€



UNSER BIO-BÜFFELMOZZARELLA STEHT FÜR FAIRE HALTUNGSBEDINGUNGEN.



STEAKS



Hähnchenbrust	150g Dänemark	16,90€
	300g Dänemark	19,90€
Extrem zartes Muskelfleisch rechts und links des Brustbeins.		
Hüftsteak	250g San José, Argentinien	23,90€
Die Steaks werden aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten. Tipp: Hüftsteaks medium oder englisch bestellen - dann sind die Steaks am zartesten.		
Rumpsteak	250g San José, Argentinien	25,90€
Die Steaks werden aus dem Rücken geschnitten. Wir servieren unser Rumpsteak mit dem typischen Fettrand für ein besseres Geschmackserlebnis aus Röstaromen und Karamell.		
Rib Eye	300g San José, Argentinien	27,90€
Die Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Mit dem typischen Fettsaure, für saftigen, kernigen Genuss. Besonders aromatisch im Geschmack.		
Rinderfilet	250g San José, Argentinien	29,90€
Rinderfilet, in den USA Tenderloin genannt, ist das zarteste Stück aus der Lenden-Innenmuskulatur. Die Medallions werden aus dem schmalen Filetstück geschnitten.		

„Bei 800Grad im Beefer, im Ofen bei schonender Temperatur, auf der Grillplatte bei 300 Grad oder im Holdomaten zum Entspannen, ob nass oder dry aged, jedes Steak wird anders gegart und so mit der gewünschten Garstufe serviert. Wir wünschen größten Steakgenuss aus immer transparenter Haltung.“

Besondere Empfehlungen

findet Ihr auf unserer Tafel oder unserem DryAger -
immer solange der Vorrat reicht.



DAS MÜSST IHR PROBIEREN:

Zart geschmorte Ochsenbäckchen	29,90€
mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten Speckstippen-Kartoffelpüree ^{1,8,3}	



**RARE**

Großer roher Kern (ca. 50 grad)

MEDIUM RARE

kleiner roher Kern (ca. 54 grad)

MEDIUM

Großer rosa Kern (ca. 58 grad)

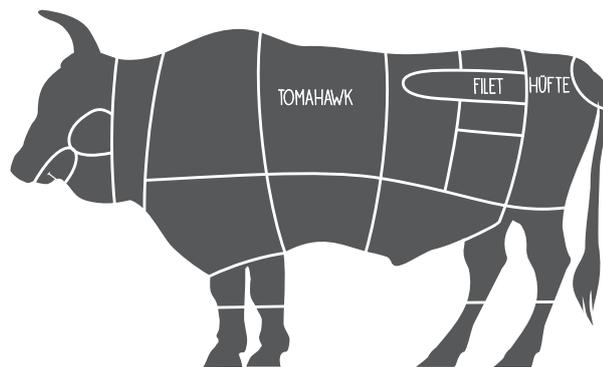
MEDIUM WELL

Kleiner rosa Kern (ca. 62 grad)

WELL DONE

Grauer Kern (über 65 grad)

Bitte bestellt das nicht!



BEILAGEN

Aglio Olio – Chilis, Knoblauch & Zwiebeln in Olivenöl scharf angebraten und mit unserem rustikalen Baguette serviert ^{1,10,A,K}	4,90€
Frischer Beilagensalat mit Dressing nach Wahl ^{1,10,A,K}	5,90€
Rustikales Kräuter-Knoblauch-Baguette ^{1,7,10,A,K}	4,90€
Frische Pommes mit Extracrunch	4,90€
Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise	7,90€
Cole Slaw ^{7,G}	3,90€
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{7,G}	5,90€
Handgemachtes Kartoffelpüree mit Speckstippe ^{7,3,G}	6,90€
Frisches Wokgemüse mit geröstetem Sesam ^{6,10,K,F,I}	4,90€
Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln ^G	3,90€
Goldbraun gebratene Champignons mit Zwiebeln ^G	4,90€
Kräuterbutter ^{7,G}	0,90€
Handgemachte Jus (kräftige, dunkle Sauce) ^{1,8,1,C,G}	3,90€

PIZZEN

Handgemacht und auf klassischem Schamott gebacken

Mozzarella	V unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ^{1,7,8,A,I}	12,90€
Spinat	V unsere Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch ^{1,7,8,A,G,I}	14,90€
Salami	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, luftgetrocknete italienische Salami ^{1,7,8,A,G,I}	14,90€
Peperoni-Salami	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, luftgetrocknete italienische Peperoni-Salami ^{1,7,8,A,G,I}	14,90€
Schinken	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, Bruschetta Schinken ^{1,7,8,A,G}	14,90€
Ziegenkäse	V unsere Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Goslarer Honig und Walnüsse ^{1,7,8,A,G,I,H}	15,90€
Serrano	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, Rucola, Serranoschinken, Grana Padano ^{1,7,8,A,G,I}	16,90€



PIZZA MIT VEGANEM KÄSE GEBACKEN? GERNE!



2,00€

PASTA

Gnocchi Rucola	V confierte Kirschtomaten, Grana Padano, geröstete Pinienkerne, Rucola Pesto, Bio-Büffelmozzarella und frischer Rucola ^{1,7,A,G}	18,90€
Penne Ziegenkäse	getrocknete Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse, Rucola, Sahne, geröstete Pinienkerne ^{1,7,A,G,I}	22,90€
Penne Rind	in Champignonrahm und Rinderfiletwürfeln	23,90€

GERNE AUCH MIT FRISCH GEHOBEITEM GRANA PADANO

1,90€



CAESARS SALAD

Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons, selbstgemachtes Caesar-Dressing, rustikales Baguette ^{1,4,7,9,10,A,K}

NATUR ^V ^{1,4,7,A,K}
mit zarten Hähnchenbruststreifen
mit zarten Rindernuggets

15,90€
17,90€
19,90€

SALATBOWL

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, frische Kräuter, Rote Beete-Quinoa, Baby Leaf, Blaubeeren, Granatapfelkerne, weiße Bohnen, Möhren, Cole Slaw, rustikales Baguette ^{1,10,K,A}

NATUR ^V
mit zarten Hähnchenbruststreifen
mit zarten Rindernuggets

15,90€
17,90€
19,90€

! Wahlweise mit Joghurtdressing ⁷, Balsamico Dressing ²
oder Caesardressing ^{4,9,J,D}

KIDS

Frische knusprige Pommes
mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,A}

5,90€

Nudeln mit Tomatensauce

7,90€

Fischstäbchen

mit handgemachtem Kartoffelpüree ^{7A}

9,90€

TAGESEMPFEHLUNG – FRAGT GERNE BEI
UNSEREM TEAM NACH

DESSERT

Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Zitronen-Crumble

6,90€

Gebirgsapfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis, echter Sahne und Puderzucker ^{1,3,7,A,H}

6,90€

Frisch gebackener Schokoladenkuchen

Mango Püree, mit flüssigem Kern
und Bourbon-Vanilleeis (ca. 15 min) ^{1,3,A,C,G,H}

9,90€



OFFENE WEINE

OFFENE WEIßWEINE 0,2 L

2019 Grillo, trocken

Itynera – Sizilien – Italien

“Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.

6,90€

2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig

Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland

Ein feinfruchtiges Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität.

7,90€

2019 Grauer Burgunder, trocken

Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland

Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure.

8,90€

OFFENE ROSÉWEINE 0,2 L

2020 MUTMACHA! Rosé

Spritzig elegant aus der Frucht von roten Trauben, die sich in zarten Erdbeer- und Himbeeraromen ausdrückt.

6,90€

OFFENE ROTWEINE 0,2 L

2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken

Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland, samtiger Burgunder mit feiner Restsüße

7,90€

2018 Syrah mit Grenache, trocken

Costières de Nimes – Frankreich, ein harmonischer Rotwein mit Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen.

7,90€

2018 Primitivo, trocken

Itynera – Apulien – Italien, vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale

8,90€

Wir behalten uns Wechsel der Jahrgänge vor.

Auf Wunsch teilen wir Ihnen gerne die aktuell ausgeschenkten Jahrgänge mit.

FLASCHENWEINE

WEIßWEINE 0,75L

2023 WOW WOW - Grauer Burgunder 26,90€

Emile Bauer – Pfalz – Deutschland

Feine Aromen von Steinobst, Honigmelone und Nüssen.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit kräftigem Körper und harmonischem Süße-Säure-Spiel.

2022 Famille Perrin – Côte Rhône Réserve AOC Blanc 27,90€

Rhône - Frankreich

Komplexe Aromatik mit Noten von reifer Birne und Quitte,

am Gaumen ausgewogen und dicht mit spannungsvoller Frische.

2022 Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG 29,90€

Piemont – Italien

Ein wunderbar zarter Gavi di Gavi aus der Rebsorte Cortese.

Der Weißwein hat ein intensives Bouquet aus Blüten, Vanille, Zitrone, Maiglöckchen und reifen Äpfeln.

Der angenehm trockene Geschmack ist voll, ausgewogen und elegant.

2023 Ca dei Frati Lugana 32,90€

Venetien – Italien - Ein fruchtig-frischer Lugana mit Fruchtnoten von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus.

Trotz der feinen Nuancen ist der I Frati kräftig und samtig-weich.

„Der Erfolg Ca dei Frati entwickelte sich rasch zum weltweiten Phänomen.

Mittlerweile schaut die internationale Weinwelt auf das kleine Gut am Gardasee, das in den letzten Jahren weltweit mit seinem Lugana Kultstatus erreicht hat.“

2021 Ropiteau Frères Bourgogne Chardonnay 38,90€

Burgund – Frankreich

Ein cremiger, fülliger Burgunder mit verführerischem Duft weißer Blüten,

anmutigem Birnenduft und etwas Marzipan. Am Gaumen ein weicher und zarter Schmelz. 6 Monate Reife im Barriquefass.

ROSÉ 0,75

2023 Alie Rosé – Frescobaldi Tenuta Ammiraglia 36,90 €

Toskana - Italien

Ein heller Roséwein mit zart-rosa Reflexen, der Wein duftet nach

Wildblumen, Erdbeeren und Zitrus, am Gaumen präsentiert er sich mit lebendiger Mineralität.



FLASCHENWEINE

ROTWEINE 0,75L

2017 Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 29,90€
Valpolicella – Italien

Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Corvina, Rondinella und Corvione. Das Cuvee wird mit Amarone-Trestern ein zweites Mal vergoren. Der Ripasso überzeugt mit Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, leichter Würze und üppiger zart-süßer Frucht im Abgang. Der Ripasso ruht zwei Jahre in großen Eichenfässern.

2020 Chianti Classico – Frescobaldi – Tenuta Perano 34,90€
Toskana – Italien

Ein Chianti Classico mit intensiver Frucht von Sauerkirsche und Johannisbeere, gepaart mit feiner Würze, am Gaumen mittelkräftig mit gut eingebundener Holznote.

2018 Bodegas Salentein Malbec Barrel Selection 36,90€
Valle de Uco – Argentinien

Der Malbec besitzt eine tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Er duftet nach Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Am Gaumen ist dieser argentinische Rotwein sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Der Ausbau erfolgt 20 Monate in französischen Barriquefässern. Die geballte fruchtige Kraft und der feine Schmelz sind erstklassig!

2015 Ramon Bilbao Reserva 39,90€
Rioja – Spanien

Ein Rotwein-Cuvee aus den Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo und Graciano. Der Wein duftet nach reifen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Kokos und entwickelt am Gaumen ein abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale. Der Ausbau erfolgt 20 Monate im amerikanischen Barriquefässern, danach reift der Wein weitere 20 Monate in der Flasche.

2019 Numina Gran Corte – Bodegas Salentein 49,90€
Mendoza – Argentinien

Diese großartige Cuvée aus den harmonisierenden Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc - und aus ausgewählten Weinbergs-Parzellen überzeugt mit Noten von Himbeeren und Pflaumen, weichen Tanninen und gut eingebundener Barriquenote. Der Rotwein ruht 16 Monate in französischer Eiche, ist extrem dicht und sehr komplex. Großes Kino aus Argentinien!

2019 Villabella Amarone della Valpolicella 59,90€
Venetien - Italien

Der Amarone ist ein Wein von großer Struktur und einem enormen Geschmacksreichtum: Warm, weich und samtig mit einer opulenten, fruchtigen Fülle die von eleganten, würzigen Aromen begleitet wird. Der Rotwein ist eine Komposition aus den Rebsorten: Corvina, Rondinella und Corvinone und ruht 24 Monate in slowenischer Eiche.



HOMEMADE LEMONADE

Pink Grapefruit & Melon	0,4l	5,50€
Erdbeere-Vanille-Rosmarin	0,4l	5,50€
Gurke-Limette-Minze	0,4l	5,50€



DIE MÜSST IHR PROBIEREN!

BIER

Benediktiner Hell	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
König Pilsener auch als Alster ^{17,11} oder Diesel ¹²	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Erdinger Weißbier vom Fass	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Erdinger dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,5l Fl.	4,90€
Erdinger Brauhaus Radler naturtrüb 50% Hellbier & 50% naturtrübe Zitronenlimo	0,33l Fl.	3,90€
Erdinger alkoholfrei Grapefruit ¹⁷	0,33l Fl.	3,90€
Erdinger alkoholfrei Zitrone ¹⁷	0,33l Fl.	3,90€
Bitburger 0,0% alkoholfrei / Radler ¹	0,33l Fl.	3,90€
Berliner Weiße ¹ Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹	0,33l Fl.	4,50€
Malzbier ¹	0,33l Fl.	3,50€



ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2}	0,33l Fl.	4,50€
Coca-Cola light ^{1,2,7}	0,33l Fl.	4,50€
Coca-Cola Zero ^{1,2,7}	0,33l Fl.	4,50€
Sprite ^{3,}	0,33l Fl.	4,50€
Mezzo Mix ^{1,2}	0,33l Fl.	4,50€
Fanta ¹	0,33l Fl.	4,50€
Goslarer Tafelwasser Sprudel oder still	0,35l Fl. 0,70l Fl.	3,50€ 6,70€
Gerolsteiner Sprudel, medium oder still	0,25l Fl. 0,75l Fl.	3,90€ 8,90€
Fuze Eistee 11 Pfirsich oder Zitrone	0,4l	4,50€
Goldberg Bitter Lemon ^{4,}	0,2l Fl.	3,90€
Goldberg Tonic Water ^{4,13,}	0,2l Fl.	3,90€
Goldberg Ginger Ale ⁵	0,2l Fl.	3,90€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0,2l Fl.	3,90€
Saft Orange, Ananas ^{11,} Apfel naturtrüb, Cranberry, Rhabarber	0,2l 0,4l	3,50€ 5,50€
Nektar Maracuja ^{11,} Kirsche oder Banane ¹¹	0,2l 0,4l	3,50€ 5,50€
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,2l 0,4l	3,30€ 4,90€
VIO BIO Limo Zitrone & Limette	0,33l Fl.	3,90€
VIO Schorle Rhabarber oder Johannisbeere	0,33l Fl.	3,90€

KAFFEE UND ESPRESSO

Tasse Schümlikaffee ¹² - gepresst mit feiner Crema	2,90€
Becher Schümlikaffee ¹² - gepresst mit feiner Crema	3,50€
Kleiner Cappuccino ^{12, G}	3,50€
Großer Cappuccino ^{12, G}	4,20€
Großer Milchkaffee ^{12, G}	5,20€
Espresso ¹²	2,50€
Espresso Macchiato ^{12, G}	2,70€
Großer Latte Macchiato ^{12, G}	5,20€
Großer Iced Latte Macchiato ^{12, G} - eiskalt genießen	5,20€
Grog ⁷	
Heißes Wasser mit 4cl Rum und braunem Zucker	9,90€
Irish Coffee ^{7,12, G}	
Schümlikaffee mit 4cl Irish Whiskey und Sahne	12,90€

HEIßE SCHOKOLADEN



Vollmilchschokolade ^G	
mit Milchschaum ^G	3,90€
mit echter Sahne ^G	4,50€
Weißer Schokolade ^{8, G}	
mit Milchschaum ^G	3,90€
mit echter Sahne ^G	4,50€
Azteka ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne	4,90€
Mexico ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne	4,90€
Lumumba ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne	6,90€

FLAVOUR'S KARAMELL, VANILLE, KOKOSNUSS, MANDEL-AMARETTO, HASELNUSS
0,70€ PRO SHOT



TEE

Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack	3,90€
Earl Grey – BIO/Fairtrade Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl	3,90€
Chai Tee Fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen	3,50€
Grüner Tee – BIO/Fairtrade Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	3,90€
Pfefferminz – BIO Erfrischender Kräutertee, kühlende Leichtigkeit, belebende Wirkung	3,90€
Kamille – BIO Wohltuender Kräutertee mit angenehm mildem Geschmack	3,90€
Tulsi Harmonie – BIO Würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen	3,90€
Terra Vital mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen und Wellnessfaktor	3,90€
Moringa Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, der vitalisierenden und heilenden Kräfte zugeschrieben werden.	3,90€
Rooibos Vanille – BIO Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma	3,90€
Sanddorn - Cranberry Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb, aber mit Charme.	3,90€
Waldbeere Früchtetee mit Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitrone und Sonnenblumenblüten	3,90€
Chai Tee Latte mit Goslarer Honig und Milchschaum	4,90€

UNSER KAFFEE UND KUCHENANGEBOT:

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne und einer Tasse Schümlikaffee	5,90€
---	-------

PROSECCO

Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,1l		4,90€
Prosecco Scavi & Ray Frizzante auf Eis	0,15l		5,90€
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,75l Fl.		24,90€
Moet & Chandon	0,75l Fl.		89,00€
Aperol Spritz Aperol Scavy & Ray Soda			7,90€
Hugo Holunderblüte Limette Minze Scavy & Ray Soda		7,90€	

LONGDRINK / HIGHBALL

Rum Cola Doble 9 Coca-Cola		7,90€
Vodka Lemon KINETIC Bitter Lemon		7,90€
Vodka Soda KINETIC Limette Soda		7,50€
Southern Ginger Southern Comfort Ginger Ale		7,90€
Moscow Mule KINETIC Limette Ginger Beer Gurke		9,90€
Cuba Libre Ron Varadero 7J. Kuba Coca-Cola Limette		8,90€
Vodka Energy KINETIC effect energy		8,50€
Dark & Stormy Ron Varadero 7J. Kuba Limette Ginger Beer		8,90€
Jägermeister Energy Jägermeister Limette effect energy		8,50€
Whisky & Coca-Cola Hardenberg Club Straight Rye Coca-Cola		8,90€



COCKTAILS

AB 17 UHR



Caipirinha

Nega Fulo | Limette | weißer Rohrzucker

8,50€

Mojito

Doble 9 | Minze | weißer Rohrzucker | Limette | Soda

9,50€

Whiskey Sour

Hardenberg Club Straight Rye | Zucker | Zitrone

9,50€

43er Sour

Licor 43 | Maracuja | Zitrone

7,50€

Tequila Sunrise

El jimador blanco | Zitrone | Orange | Grenadine

8,90€

Mai Tai

St. James Rhum | Triple Sec | Mandel | Ananassaft

9,90€

Long Island Iced Tea

KINETIC | Doble 9 | Tanqueray
El Jimador blanco | Triple Sec | Zitrone | Orange | Coca-Cola

10,90€

Sex on the Beach

KINETIC | Peachtree | Lime Juice Cordial | Orange | Cranberry

9,50€

Espresso Martini

KINETIC Vodka | Karamell | Kahlúa | Espresso

9,90€

Cosmopolitan

Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limette

8,90€

Gingolo

Bombay Dry Gin | Peachtree | Orange | Zitrone | Grenadine

9,50€



MOCKTAILS

ALKOHOLFREI !

Fruity Loop	7,50€
Ananas Cranberry Orange Zitrone Grenadine	
Safer Sex on the Beach	7,50€
Orange Maracuja Lime Juice Cordial Grenadine	
Ipanema	7,50€
Limette weißer Rohrzucker Ginger Ale	
Virgin Ginger Mojito	7,90€
Limette weißer Rohrzucker Gurke Minze Ginger Beer	

SPIRITUOSEN

GIN (4cl)	VOL.%	
Hardenberg Gin	37,5%	6,90€
Von Hallers Gin Forest	44,0%	7,50€
Easip Fields	alkoholfrei	7,90€
Hendricks	40,0%	8,50€
Monkey 47	47,0%	8,90€
Harzer Hartingowe	47,0%	9,50€
Goldberg Tonic		2,90€
Goldberg Ginger Beer		3,50€
Thomas Henry Tonic Water		3,50€
Fever Tree Mediterranean		3,90€
VODKA/ KORN (4cl)	VOL.%	
KINETIC	40,0%	4,90€
Hardenberg Korn (2cl)	35,0%	3,90€
Grey Goose	40,0%	8,50€
WEINBRAND (4cl)	VOL.%	
Wilthener Grand Cask XO	40,0%	6,90€
Remy Martin VSOP	40,0%	7,90€
Carlos I Grand reserva	40,0%	7,90€
Hennessy VS	40,0%	8,90€
RUM (4cl)	VOL.%	
Doble 9. Kuba	38,0%	4,90€
Botucal Reserva Exclusiva	40,0%	8,90€
Ron Varadero 7J. Kuba	38,0%	5,90€
Ron Zacapa 23	40,0%	12,50€

SPIRITUOSEN

TEQUILA (2cl)

	VOL.%	
El Jimador blanco	38,0%	3,50€
El Jimador reposado	38,0%	4,20€

WHISK(E)Y (4cl)

	VOL.%	
Hardenberg Club Straight Rye	40,0%	7,50€
John Jameson	40,0%	7,90€
Chivas Regal 12 yo	40,0%	7,90€
Jack Daniels´s Single Barrel	45,0%	8,90€
Lagavullin 16 yo	43,0%	11,50€

APERITIF (5cl)

	VOL.%	
Martini Extra Dry	18,0%	4,90€
Martini Rosso	18,0%	4,90€
Martini Bianco	18,0%	4,90€
Lillet blanc	17,0%	5,90€
Pernod	40,0%	6,50€
Campari	25,0%	5,90€

DIGESTIF (2cl)

	VOL.%	
Averna	32,0%	3,20€
Linie Aquavit	41,5%	3,90€
Jägermeister	35,0%	3,90€
Schierker Feuerstein	35,0%	3,90€
Ramazotti	30,0%	3,90€
Krull's feine alte Birne	40,0%	4,90€
Krull's Himbeergeist	40,0%	4,50€
Krull's feine alte Marille	40,0%	5,90€
Grappa Sarpa Barrique	40,0%	5,90€

LIKÖRE (2cl)

	VOL.%	
Baileys	17,0%	3,90€
Sambuca „il Santo“	40,0%	3,90€
Kahlúa	20,0%	3,90€
Licor 43	31,0%	3,90€
Southern Comfort	35,0%	3,90€
Amaretto Disaronno	21,0%	4,50€
Cointreau	40,0%	4,50€

PROST, IHR LIEBEN!



ALLERGENE UND ZUTATEN

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken vorkommenden Allergenen und verwendeten Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an. Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

V

Vegetarisch

- | | | | |
|----|---|---|-----------------|
| 1 | Farbstoff | A | Mehl / Gluten |
| 2 | Konservierungsstoff | B | Krebs |
| 3 | Geschmacksverstärker | C | Eier |
| 4 | geschwefelt | D | Fisch |
| 5 | geschwärzt | E | Erdnüsse |
| 6 | gewachst | F | Soja |
| 7 | Süßungsmitteln, Aspartam
enthält eine Phenylalaninquelle | G | Milch / Lactose |
| 8 | Phosphat | H | Schalenfrüchte |
| 9 | gentechnisch verändert | I | Sellerie |
| 10 | enthält Sojaöl | J | Senf |
| 11 | mit Antioxidationsmittel | K | Sesam |
| 12 | koffeinhaltig | L | Sulfite |
| 13 | chininhaltig | M | Lupine |
| 14 | taurinhaltig | O | Weichtiere |

RESERVIERUNGEN GERNE UNTER:



05321 3822700
info@gastrourban.de

