

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 alkoholfrei 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 gefrorene 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€

UNSERE WINTERAKTION:

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit crunchigen Pommes und Gurkensalat

32,90€

Liebe
auf
DEN ERSTEN
Spritz



SCHÖN, DASS IHR DA SEID! GENIEßT DIE ZEIT UND HABT

WUNDERVOLLE MOMENTE BEI UNS!



VORSPEISEN

Pizzabrot ^{A,I}

mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Meersalz

7,90€

Pizzabrot ^{A,I,G}

mit Parmesan überbacken

8,90€

Bruschetta Variation ^{A,3,K,J,17}

drei Scheiben rustikales Baguette mit mediterranen Toppings

7,90€

Mediterrane Brotzeit - perfekt zum Wein! ^{1,7,8,A,J,K}

luftgetrocknete Salami, eingelegte Oliven,
Grano Padano und rustikales Baguette

9,90€

Karamellierter Ziegenkäse ^{7,10, K,A}

selbstgemachte Bananen-Aloe-Vera-Marmelade
und Orangen-Wacholder-Sirup
mit rustikalem Baguette

11,90€

Caprese ^v ^{1,7,10,K,A,J}

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

9,90€

Carpaccio vom Rind ^{1,7,10,K,A,J}

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

12,90€

Handgeschnittenes Beef Tartar ^{A,C,F,I,K,J,17}

mit frischem Trüffel, ausgelassenes Rinderfett, Charlotten,
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	24,90€
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 so 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 Medaillons 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

mit gebratenen Champignons und unserem handgemachten
Speckstippen-Kartoffelpüree ^{1,8,3}

28,90€



**RARE**

Großer roher Kern (ca. 50 grad)

MEDIUM RARE

kleiner roher Kern (ca. 54 grad)

MEDIUM

Innen rosa (ca. 58 grad)

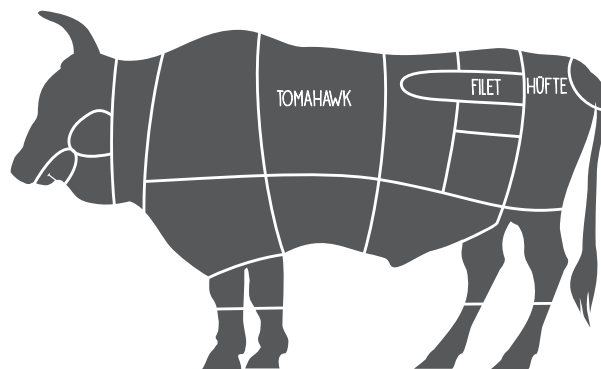
MEDIUM WELL

Kleiner rosa Kern (ca. 62 grad)

WELL DONE

Grauer Kern (über 65 grad)

Bitte bestellt das nicht!



WÄHLE DEINE PASSENDE GARSTUFE ZU DEINEM STEAK AUS!

BEILAGEN

Aglio Olio – Chilis, Knoblauch & Zwiebeln in Olivenöl scharf angebraten und mit unserem rustikalen Baguette serviert	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 ^A	4,90€
Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise ^A	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,I,C,G}	3,90€

PIZZEN

Handgemacht und auf klassischem Schamott gebacken

Salami	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, luftgetrocknete italienische Salami ^{1,7,8,A,G,I}	15,90€
Schinken	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, Bruschetta Schinken ^{1,7,8,A,G}	15,90€
Mozzarella V	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto ^{1,7,8,A,I}	13,90€
Spinat V	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch ^{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}	15,90€
Ziegenkäse V	unsere Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Goslarer Honig und Walnüsse ^{1,7,8,A,G,I,H}	16,90€
Serrano	unsere Tomatensauce, Mozzarella, selbstgemachtes Basilikum Pesto, Rucola, Serranoschinken, Grana Padano ^{1,7,8,A,G,I}	17,90€



PIZZA MIT VEGANEM KÄSE GEBACKEN? GERNE!

1,90€

PASTA

AIOLI ZUM DIPPEN FÜR DEN RAND? EINE GUTE IDEE!

+2,90€

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

GERNE AUCH MIT FRISCH GEHOBELEM GRANA PADANO

2,40€

HOMEMADE LEMONADE

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

CAESARS SALAD

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

NATUR  ^{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  ^{1,4,7,A,K}
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

9,90€

mit handgemachtem Kartoffelpüree ^{7,A}

TAGESEMPFEHLUNG – FRAGT GERNE BEI
UNSEREM TEAM NACH

DESSERT

Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Zitronen-Crumble ^{1,3,7,A,C5,H}

7,90€

Gebirgsapfelstrudel

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

6,90€

Frisch gebackener Schokoladenkuchen

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

9,90€



OFFENE WEINE

OFFENE WEIßWEINE 0,2 L

2019 Grillo, trocken

Itinera – 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

Itinera – 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 27,90€

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 28,90€

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

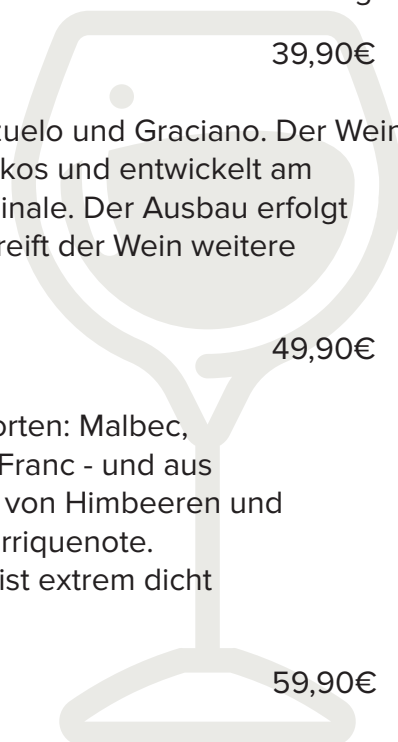
Diese großartige Cuvée aus den harmonisierenden Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc - und aus ausgewählten Weinbergs-Parzellen überzeugt mit Noten von Himbeeren und Pflaumen, weichen Tanninen und gut eingebundener Barriquenote. Der Rotwein ruht 16 Monate in 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 Corvione und ruht 24 Monate in slowenischer Eiche.




HOMEMADE LEMONADE

Pink Grapefruit & Melone	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 vom Fass	0,3l 0,5l	3,90€ 5,50€
König Pilsener auch als Alster ^{17,11} oder Diesel ¹²	 0,3l 0,5l	3,90€ 5,50€
Köstritzer Schwarzbier	0,3l 0,5l	3,90€ 5,50€
Erdinger Weißbier vom Fass	0,3l 0,5l	3,90€ 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	0,35l Fl.	3,50€
Sprudel oder still	0,70l Fl.	6,70€
Gerolsteiner	0,25l Fl.	3,90€
Sprudel, medium oder still	0,75l Fl.	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	0,2l	3,50€
Orange, Ananas ^{11,} Apfel naturtrüb, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5,50€
Nektar	0,2l	3,50€
Maracuja ^{11,} Kirsche oder Banane ¹¹	0,4l	5,50€
Alle Säfte & Nektare als Schorle	0,2l	3,30€
	0,4l	4,90€
VIO BIO Limo		
Zitrone & Limette	0,33l Fl.	3,90€
VIO Schorle		
Rhabarber oder Johannisbeere	0,33l Fl.	3,90€

PROSECCO

Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,1l		5,90€
Prosecco Scavi & Ray Frizzante auf Eis	0,15l		6,90€
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€
Virgin Ginger Mojito (alkoholfrei) Limette weißer Rohrzucker Gurke Minze Ginger Beer		7,90€



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€

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

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€

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€



SPIRITUOSEN

GIN (4cl)

	VOL.%	
Hardenberg Gin	37,5%	6,90€
Von Hallers Gin Forest	44,0%	7,50€
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€

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€



SPIRITUOSEN

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€
Ramazzotti	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



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

