

# allergene

Butter: M WZ  
Hummus: SM  
Labneh: M Alkohol SUL  
Blumenkohl: SM  
Gemüsespiess: SO  
Auberginensalat: M WA  
Frisee Salat: SE  
Burrata: M WA SEL  
Spargel: M MN  
Sauerteigbrot: WZ M  
Fries: M SO  
Tortelloni: WZ M  
Risotto: M SEL  
Lachs gebeizt: F M  
Forelle: F M  
Tatar: SE WZ  
Rippchen: SO SEL  
Mujaddara: SO M SUL  
Fatteh: M MN WZ  
Paccheri: WZ PI M EI  
Lachs: M SEL F  
Hanging Tender: SO

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,  
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG, 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 9: GESCHWEIFELT,  
10: GEWACHST, 11: GGFs ABFÜHREND, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE / KREBSERZEUGNISSE  
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE,  
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHEWKERNE WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,  
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,  
SM: SESAM. WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.

Bei starker Nuss- Allergie oder Zöliakie gebt uns bitte auf jeden Fall so früh wie möglich (am besten direkt bei Reservierung) Bescheid.

Trotz größter Sorgfalt können wir Spuren oder Kreuzkontamination leider nicht zu 100% ausschließen. In allen ernsthaften Fällen von Allergien seid ihr ggf gebeten, lieber eigenes Brot/Speisen mitzubringen.

NUTS:

1: COLOURING, 2: PRESERVATIVES, 3: CAFFEIN, 4: CHININ,  
5: PHENYLALANINE, 6: TAURIN  
7: ANTIOXIDISER, 8: FLAVOUR ENHANCERS, 9: SULFUR DIOXID,  
10: WAXED, 11: LAXACTIVE, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS  
GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT, GE: BARLEY, RO: RYE, HF: OAT,  
K: CRUSTACEAN EI: EGGS, F: FISH, ER: PEANUT  
MN: ALMOND, HS: HAZELNUT, C: CASHEW WA: WALNUT, PI: PISTACHIO, SEL: CELERY,  
L: LUPIN, SO: SOY, SUL: SULFITES, M: DAIRY (PRODUCTS), W: MOLLUSCS,  
SE: MUSTARD, SM: SESAME.

## durstig

**tafelwasser** (spritzig/still) . 0,3l  
**selters** (medium/still) . 0,75l  
**softdrinks** . 0,3l  
Cola. (1,2,3) Cola zero (1,2,3, 5). Spezi (1,2,3). Sprite.  
**fruchtschorle** . 0,3l  
Apfel. Johannisbeer. Rhabarber. Birne.  
**hausgemachte limonade** . 0,3l  
. lavendel - zitrone  
. holunder - minze  
. rhabarber - rosmarin  
. ingwer - gurke

## getränke

### gebraut

**grüner hell** . 0,4l . GE  
**clausthaler alkoholfrei** . 0,5l . GE  
**orca bräu IPA** . 0,33l GE  
**zirndorfer kellerbier** . 0,5l GE  
**tucher weizen** . 0,5l WZ  
**weizen alkoholfrei** . 0,5l, WZ

## spritzig

**aperol spritz** . Aperol. Secco. Soda. Orange. 1, SUL, 4  
**campari spritz** . Campari. Secco. Soda. Zitrone. 1, SUL  
**padova spritz** . Campari. Aperol. Secco. Soda. Olive. Das Original! 1, SUL  
**sarti spritz** . Sarti Blutorangenlikör. Secco. Soda. Orange. 1, SUL  
**rhabarber rosé** . Rosé Secco. Rhabarbersaft. Minze. SUL  
**wermut tonic** . Cinzano 1757 Premium. Thomas Henry Tonic. SUL, 4  
**zukunft pink** . Eis. Pink Grapefruit & Gin. 4  
**gin tonic** . Bombay Premier Cru. / Peter in Florence. 4

- 🔹 **rhabarber spritz** . Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.
- 🔹 **floreale tonic** . Martini Floreale 0%. TH Tonic Water. Gurke.
- 🔹 **croдино** . Croдино alkoholfreier Aperitif. Soda. Orange. 1

## Empfehlung

### Schiffstraßen- Schorle

Unser „Haus-Drink“:  
frisch & herb. 1, SUL, 4

Campari. Cinzano Rosso  
Premium. Tonic. Soda . 8,50



CAMPARI

🔹 = alkoholfrei

## gemixt

**holler minze fizz** . Bombay Premier Cru Gin. Holunder. Minze. Soda.  
**pop art** . Bombay Premier Cru Gin. Mango. Brombeere. Zitrone.  
**espresso martini** . Grey Goose Vodka. Coffee Liquor. Espresso. 3  
**holi** . Bombay Premier Cru Gin. Birne. Ingwer. Himbeer. Zucker. Zitrone.  
**boulevardier** . Wild Turkey 101 Whiskey. Roter Wermut. Campari. SUL, 1  
**negrони** . Bombay Grand Cru. Roter Wermut. Campari. SUL, 1  
**mezcal paloma** . Montelobos Mezcal. Pink Grapefruit. Limette. Meersalz.  
**tommys margarita** . Espolon Tequila. Zitronensaft. Agave. Salzrand.

## heiss

**espresso** . 3  
**cafe americano** . 3  
**cappuccino** . 3,M  
**flat white** . 3,M  
**tee div. sorten** .  
**chai latte** . 3,M

Mit Oatly Barista: )

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## kurz

Fragt uns gern  
nach weiteren  
Empfehlungen  
& Whiskey.

**grand marnier . cognac** . 2cl . 5,50  
**grappa . obstbrand** . 2cl . 3,80  
**averna . amaro montenegro** . 2cl . 3,50

# Allergens and additives

We are sorry to inform you that despite greatest care we can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible, preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease.

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.  
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.  
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

## ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.

K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT

NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.

SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.

SE: MUSTARD. SM: SESAME.