

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 WA
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

Tomatensalat: Mandeln, Fisch
Halloumi: Milch
Frisella: Gluten, Pistazien
Tortelloni: Milch, Gluten, Krustentiere
Polpo: Weichtier, Sellerie
Hähnchenspieße: Milch, Mandeln
Schwertmuscheln: Weichtier
Brokkoli Bratlinge: Sellerie, Gluten, Soja

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 / KREBSEERZEUGNISSE
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
negroni . 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.