

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 auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung, Weiterentwicklung und vieles mehr verpflichtet.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite.

Euer Team Gastro Urban

Wo Begeisterung ist.



www.ilovegoslar.de

Das „Schiefer“, unser Steakhaus mit dryaged Steaks, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz.

www.schiefer-erleben.de

Mit den „Schiefer Übernachtungen“ findet Ihr hier die zentralsten Schlafzimmer der Stadt: unser kleines Suite-Hotel, unsere Family Apartments am Markt und unser Apartmenthaus in der Domstraße.

www.schiefer-schlafen.de

Das „Wildfang“, unser Bier- und Wirtshaus mit vielen regionalen Gerichten mitten in der Fußgängerzone. Täglich frisch gekocht!

www.wildfang-erleben.de

Das „mycoffee“, unser liebevoller kleiner Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

www.mycoffee-erleben.de

Das „Tim’s“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst! Das Tim’s kann auch gesund: Achtet auf den Green Deal!

www.tims-erleben.de

FRÜHSTÜCK

Stellt Euch Euer Superwunschfrühstück selbst zusammen.

Brötchen

Brötchen ^{A,K}	0.70€
Mehrkornbrötchen ^{A,K}	0.90€
Croissant ^{A,K}	1.50€
Dinkelbrötchen ^{A,K}	1.00€
3 Scheiben frisches Baguette ^{A,K}	0.70€

Süßes

Erdbeerkonfitüre	0.30€
Pflaumenmus	0.30€
Goslarer Honig	0.50€
Nutella ^{A,9}	0.50€

Wurst & Käse

Scheibe Salami	0.60€
Scheibe Kochschinken ^{2,11}	0.60€
Scheibe Putenbrust ^{2,11}	0.60€
Portion Leberwurst ^{10,11,3}	0.90€
Scheibe Gouda ⁶ -	0.60€
Camembert ⁶	0.70€

Eier

gekochtes Ei (immer hart) ^c	0.90€
Rührei natur ^c	2.50€
Rührei mit Schnittlauch ^c	2.90€
Rührei mit Kochschinken ^{c,2,11,6}	2.90€
Rührei mit frischen Pilzen ^c	2.90€
2 Spiegeleier ^c	2.90€
2 Spiegeleier mit Bacon ^{2,11}	3.40€
Rührei mit Bacon ^{c,2,11}	3.40€
Rührei mit Tomate ^c	3.40€

Streichart

Portion Butter ⁶	0.60€
Portion Margarine ⁶	0.60€
Lächeln vom Tim's	gratis

Extras

Portion Kräuterquark ⁶	0.80€
Portion Frischkäse ⁶	0.90€
gepresster O-Saft 0,2l	3.90€
Glas Milch 1,5% Fett, 0,2l	1.50€
Hausgebeizter Graved Lachs	4.90€
Portion Sahne Meerrettich	0.70€

LUXUS FÜR EINEN, ZU ZWEIT ODER FÜR ALLE pro Person 8.90€

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Croissant, verschiedene Wurst- und Käsesorten
Konfitüre, Nutella, Butter und Margarine

Frühstücken könnt Ihr Montag bis Samstag

von täglich 9.00 bis 12.00 Uhr. Sonntags ab 10.00 Uhr.

GREEN DEAL

Gesundheit liegt im Trend. Hier möchten wir allen Gästen, die ein Interesse an gesunden, nachhaltigen, kreativen, vegetarischen oder veganen Speisen haben, eine Auswahl geben. Wie immer von Hand, frisch und mit viel Liebe für Euch zubereitet:

Avocado Pommes V^{A,11}

Süßkartoffel Pommes / Guacamole / Sprossen

8.90€

Peanut Quinoa Bowl V^{A,E}

Quinoa / Hummus / Balsamico Vinaigrette / Baby Leaf /
Baharat Aubergine / Granatapfel / Sprossen/ Erdnüsse

9.90€

Arabian Bowl V^{A,G,H,11}

Curry Couscous / karamellierter Kohlrabi / Baby Leaf / Radicchio /
Walnüsse / Dattelfrischkäse / Holunderblütendressing / Sprossen

10.90€

Non Chicken Bowl A,G,H,11

Zitrus Bulgur / Minz-Dill-Erbсен / Preiselbeer-BBQ-Whiskeysauce / Orange /
Baby Leaf / Eisberg / Camembert / Vegane Chicken Nuggets / Rote
Zwiebel / Röstzwiebeln

13.90€

KINDER MENÜ

Kinder bis 6 Jahren in Begleitung eines Elternteils essen bei uns kostenfrei!

Portion Pommes V^A

mit Ketchup und Mayonnaise

4.90€

Portion Chicken Nuggets^A

mit Pommes und Ketchup

6.90€

Fischstäbchen mit Pommes^A

mit Ketchup und Mayonnaise

7.90€







Kleines Schnitzel

8,90€



mit Gemüse und Kartoffelschnee

STARTER

mit unseren selbstgemachten Saucen und Dips

- Baguette Aioli** A,G,1,11,9  5.90€
rustikales Baguette mit unserer selbstgemachten berühmten Aioli
- Nachos** A,G,1  6.90€
warme, knusprige Maischips mit Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Nachos Chili Cheese** A,G,1  7.90€
knusprige Maischips mit Käse überbacken
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Bruschetta** A,G,K,2,9  7.90€
geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Zwiebeln,
Grana Padano, Knoblauch und Kräutern
- Onion Rings** A,K  8.90€
panierte Zwiebelringe mit rustikalem Baguette
als Dip dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Mozzarella Sticks** A,G,1,9  9.90€
knusprig gebackene, panierte Käsestangen mit rustikalem Baguette
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli

OFENKARTOFFEL




- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark  7.90€
- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark
und frischen gebratenen Champignons  10.90€
- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark
und knusprig gebratenen Putenbruststreifen⁶ 12.90€

Tim's Ofenkartoffel Spezial  1,9,G
14.90€

Tims Approved

mit selbstgemachter Sauce Bolognese (Vegetarian Butcher),
Chili Cheese Sauce, Schmand und knusprigen Nachos

PASTA

Spaghetti Pesto 	9.90€
mit selbstgemachtem Pesto, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen ^A	
Spaghetti Bolognese 	12.90€
(Vegetarian Butcher ;-) ^{10 A}	
Penne Gorgonzola 	9.90€
in kräftiger Gorgonzolasauce mit gerösteten Pinienkernen ^{A,G}	
Penne Pavo	
mit knusprigen Putenbruststreifen in selbstgemachter Rahmsauce und frischen Champignons ^{9,A,G}	
	13.90€
Gerne auch mit frisch gehobeltem Grana Padano	1.90€
Gerne auch mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen	3.90€

SCHNITZEL & CO

Die Currywurst! ^{2, 3, 8, 9, 10, 11,A,C,J}	8.50€
mit reichlich knusprigen Pommes: „Kult, seit über 18 Jahren in Goslar!“	
Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G,9,7}	14.50€
in der Pfanne gebacken mit reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage	
Schnitzel Gorgonzola ^{A,C,G,9,7}	14.90€
in der Pfanne gebacken mit kräftiger Gorgonzolarahmsauce, reichlich knusprige Pommes und Salatbeilage	
Schnitzel Champignon ^{A,C,G,9,7}	15.90€
in der Pfanne gebacken mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sahne, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage	
Tim's Schnitzel Spezial ^{A,C,G,9,7}	Tims Approved
15.90€	
in der Pfanne gebacken mit Spaghetti in Sahnesauce, Preiselbeeren und Salatbeilage	
Großes Putensteak ^{A,C,G,7}	16.90€
mit selbstgemachter Kräuterbutter, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage	

Mit Sauce Hollandaise ^{3,8,11} 2.00€
Mit krosser Nacho Panade 1.00€

SALATBOWLS

Gemischter Salat ^{A,C,K}  10.90€

Frische Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen und rustikales Baguette

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons ^{A,C,K}  12.90€

verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroutons, gebratene frische Champignons und rustikalem Baguette

Gemischter Salat Pavo ^{A,C,K} 15.90€

verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroutons, knusprig gebratenen Putenbruststreifen und rustikalem Baguette

Tim´s Salat Spezial ^{A,C,K} **Tims Approved**

16.90€

mit knusprigen Putenbruststreifen, krossem Bacon, Käse- und Schinkenstreifen, Feta-Würfeln, verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroutons und rustikalem Baguette

Wählt dazu Balsamico^{-1J}, Honig-Senfauce- oder Joghurtdressing^{7,6}

FASTFOOD

BURGER

Hamburger ^{1,9,A,L,K} 14.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln und selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes

Cheeseburger ^{1,8,9,A,G,L,K} 15.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes

Veggie Burger ^{1,2,8,9,11,A,C,G,I,L,K}  14.90€

Gemüsepatte, Chesterkäse, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, geröstete Zwiebeln,

selbstgemachte Hamburgersauce, BBQ-Sauce und reichlich knusprigen Pommes,

Tim's Burger Spezial ^{1,2,8,9,11,A,G,L,K}

Tims Approved

16.90€

180 g Rindfleisch mit kross gebratenem Bacon, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chilis, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprigen Pommes

Mit Süßkartoffel Pommes statt Pommes Frites ^A	1.50€
Mit Chili Cheese Fries statt Pommes Frites	2.50€
Ketchup	0.50€
Mayonnaise	0,50€

EIS

Fürst Pückler Style ^{A,E,G,H} 5.90€

Je 1 Kugel Bourbon-Vanille¹, Schokoladen- und Erdbeereis und frischer Sahne

Schweizer Schokoladenbecher ^{1,9,2,A,E,G,H} 6.90€

Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, mit frischer Sahne und Schokosauce

Coppa Bella Stracciatella ^{A,E,G,H,2} 6.90€

Stracciatella-Sahne- und Schokoladen-Eis, mit frischer Sahne, Schokosauce und Eierlikör ²

Eisclown ^{A,E,G,H,1,9}

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, mit einem Gesicht aus Smarties und einem Waffelhut 2.90€

Unsere Eissorten für Euch

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss ^{A,E,G,H,1} pro Kugel 1.90€

WAFFELN & SÜSSES

Echte Handarbeit vom echten Ei bis zur fertigen Waffel

Waffel mit Puderzucker ^{A,C,G} 4.90€

Waffel mit Puderzucker, Bourbon-Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne ^{A,C,E,G} 5.90€

Waffel mit heißen Kirschen, Bourbon-Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne ^{A,C,E,G} 7.50€

Tim's Waffel Special

7.90€

mit frischer Schlagsahne, salted Karamellsauce, Nutella^{10,11}, Vanilleeis¹, Marshmallow⁷ und Krokant^{A,C,E,G}

Tims Approved

Kaffee & Kuchen

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen ^{A,C,G} mit echter Sahne und einer Tasse Schümlikaffee ¹²

5.50€

Gebirgs-Apfelstrudel mit Eis und frischer Schlagsahne ^{A,C,E,G} mit Bourbon-Vanilleeis¹, Schlagsahne und Puderzucker

5.90€

COFFEESHOP

Tasse Schümlikaffee ¹²	2.60€
Becher Schümlikaffee ¹²	2.90€
Großer Milchkaffee ^{12,G}	4.20€
Cappuccino klein ^{12,G}	2.90€
Cappuccino groß ^{12,G}	3.60€
Espresso ¹²	2.30€
Doppelter Espresso ¹²	3.90€
Espresso Macchiato ^{12,G}	2.50€
Großer Latte Macchiato ^{12,G}	4.20€
Großer Iced Latte Macchiato ^{12,G} eiskalt genießen	4.20€

Flavour's ^{2,7}

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel, Haselnuss, Macadamia oder Amaretto
0.50€ pro Shot

SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade ^{2,G} mit Milchschaum ^G	2.90€
mit echter Sahne ^G	3.40€
Weißer Schokolade ^{8,G}	

mit Milchschaum ⁶	2.90€
mit echter Sahne ⁶	3.40€
Schokopresso¹²	4.20€
Azteka^{2,6}	
Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne	4.50€
Mexico^{2,6}	
Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne	4.50€
Lumumba^{2,6}	
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne	6.90€

AZUL
KAFFEE

I.O KEO
100% caffè



TEESTUBE

Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade	3.20€
zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack	
Earl Grey – BIO/Fairtrade	3.20€
Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl	
Grüner Tee – BIO/Fairtrade	3.20€
unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	
Chai Tee	3.20€
fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen	
Tulsi Harmonie – BIO	3.20€
würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen	
Rooibos Vanille - BIO	3.20€
Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma	
Terra Vital	3.20€
frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma, wert- vollen Vitaminen und Wellnessfaktor	
Kamille - BIO	3.20€
wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer bekannten Heilpflanze	
Pfefferminz - BIO	3.20€
frischer und wohltuender Kräutertee	
Waldbeere	3.20€
aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere	

Sanddorn-Cranberry	3.20€
Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys	
Moringa	3.20€
Kräutertee mit Granatapfel	
Chai Tee Latte^G	4.20€
mit Honig und Milchschaum	

AZUL
KAFFEE

I-O KEO
100% caffè



ALKOHOLFREI

Coca Cola ^{1,7,11,12}		
Coca Cola Light/Zero ^{1,7,11,12}		
Sprite ^{1,11} , Fanta ^{1,11} , Spezi ^{1,2}	0.33l FI	3.60€
FUZE Eistee ^{1,11} Pfirsich oder Zitrone	0.4l	3.90€
Gerolsteiner Gourmet	0.25l FI	2.90€
Gerolsteiner Gourmet	0.75l FI	6.90€
Gerolsteiner Gourmet / Still	0.25l FI	2.90€
Gerolsteiner Gourmet / Still	0.75l FI	6.90€
Bitter Lemon ^{11,13}	0.20l FI	3.20€
Tonic Water ^{11,13}	0.20l FI	3.20€
Ginger Ale ¹	0.20l FI	3.20€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0.2l FI.	3.20€
Red Bull Energy Drink ^{1,7,14} / sugarfree	0.25l DS	4.90€
Saft	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Orange, Ananas ¹¹ , Apfel, Rhabarber		
Nektar	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Erdbeere, Maracuja ¹¹ , Kirsche, Mango oder Banane ¹¹		
Schorle	0.2l/0.4l	2.70€/4.40€
Apfel, Erdbeere, Mango, Maracuja ¹¹ oder Rhabarber		



Hier wird Euch geholfen!

0151 500 38640

schickt uns gerne eine **WhatsApp** mit Euren Themen, Lob oder Kummer. Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort!



Kennt Ihr schon unser Teams Seite? www.ilovegoslar.de

König Pilsener

BIER

Bitburger Pils auch als Alster ^{1,7,11} oder Diesel ¹²	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Bit 0,0% Pils	0.33l	3.20€
König Pilsener	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Köstritzer Schwarzbier	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Erdinger Weizen vom Fass	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Erdinger dunkel, kristall oder alkoholfrei	0.5l	4.60€
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit ^{1,7}	0.3FL	3.20€
Erdinger Alkoholfrei Zitrone ^{1,7}	0.3FL	3.20€
Salitos / Salitos ICE ^{1,7}	0.33l Fl.	3.20€
Berliner Weisse ¹		
Waldmeister, Himbeere	0.33l	3.90€
Malzbier ¹	0.33l	3.20€

Zapft Euch Euer Bier selber!

Für Gruppen ab 4 Personen unseren Biermichel buchen und Bierchampion für 7,90€ / Liter werden.

BIERCOCKTAILS

Salrita Tequila Classic^{1,7}

Tequila, Limettensaft und Salitos Tequila



7.90€

Salrita Ice Classic^{1,7}

Vodka, Limettensaft, frische Minze und Salitos Ice



7.90€

PROSECCO

Scavi & Ray

0.1l/0.75l Fl.

4.60 €/23.90€

Scavi & Ray auf Eis

0.15l

5.60€

Hugo^{1,13}

0.2l

6.60€

Aperol Spritz^{1,13}

0.2l

6.60€

WEIN

WEISSWEIN 0.2L

2019 Grillo, trocken

5.60€

Itynera – Sizilien – Italien

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

2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig

6.30€

Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland

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

2019 Grauer Burgunder, trocken

6.90€

Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland

Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure

ROSÉWEIN 0.2L

2019 Grenache Gris Rosé, trocken

6.30€

Maison Fortant – Languedoc – Frankreich

Ein zarter Roséwein mit feinen Anklängen von Kirschen und Cassis, elegant, mit saftigem Trinkgenuss.

ROTWEIN 0.2L

2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken

6.50€

Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland

Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße

2018 Syrah mit Grenache, trocken 5.90€

Costières de Nimes – Frankreich

Ein harmonischer Rotwein mit Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen

2018 Primitivo, trocken 7.60€

Itynera – Apulien – Italien

Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale

Weißweinschorle 0,2 l 4.50€

LONGDRINKS 4Cl

Bacardi mit Cola ^{1,7,11,12} 7.60€

Jack Daniel's mit Cola ^{1,7,11,12} 7.90€

Jack Apple mit Tonic ^{11,13} 7.40€

9 Mile Vodka mit Bitter Lemon ^{11,13} 7.60€

9 Mile Vodka mit Red Bull ^{1,7,14} 8.60€

Bombay Sapphire mit Tonic ^{11,13} 7.90€

Tanqueray Gin mit Tonic und Gurke ^{11,13} 7.90€

Hartingowe Gin aus Goslar mit Tonic ^{11,13} 6.90€

Jägermeister mit effect ^{1,7,14} 7.60€

Jägermeister mit Red Bull ^{1,7,14} 8.60€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Fruitpunch ^{2,11} 6.20€

Bananen-, Kirsch-, Orangen-, Maracujanektar, Zitrone und Grenadine

Virgin Colada ¹¹ 6.20€

Ananassaft, Coconut Cream und frische Ananas

Sportsman ^{2,11} 6.20€

Orangen- und Ananassaft, Zitrone, Maracujanektar und Grenadine

Ipanema ^{1,2} 6.20€

Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Lime

COCKTAILS ALKOHOLISCH

CACHACA

Caipirinha^{2,7} 6.90€
Canario Cachaca, frische Limetten, Lime und Rohrzucker

Caipimara^{2,7,11} 6.90€
Canario Cachaca, frische Limetten, Lime, Maracujasirup und Rohrzucker

TEQUILA

Tequila Sunrise² 6.90€
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine

Long Island Ictea (strong)^{1,2,7,11,12} 8.90€
weißer Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec., Lime, Zitrone und Cola

Latin Lover² 7.90€
Tequila, Canario Cachaca, Ananassaft, Lime und Zitrone

Vanilla Passion¹¹ 7.90€
Tequila, 43-Likör, Maracujanektar und Coconut Cream

VODKA

Sex on the beach^{2,11} 6.90€
Vodka, Triple Sec., Ananas- und Orangensaft, Grenadine

Solero^{1,11} 7.90€
Vodka, Galliano, Karamellsirup, Lime und Maracujanektar

RUM

Cuba Libre^{1,2,7,11,12} 6,90€
Havana Club, Lime, frische Limetten und Cola

Piña Colada¹¹ 7.90€
Brauner und weißer Rum, frische Ananas, Coconut Cream und Ananassaft

Mojito^{1,7,11} 8.90€
Havana Club, frische Limetten, Rohrzucker, frische Minze

Hurricane^{1,2,11} 8.90€
Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Maracujasaft, Lime, Zitrone und Grenadine

Mai Tai (strong)^{2,11} 8.90€
Brauner Rum, 73%iger Rum, Triple Sec., Mandelsirup und Ananassaft

COCKTAILDIENSTAG

**Jeder Dienstag ist bei uns Cocktaildienstag - bestellt
Euren Lieblingscocktail für je nur 5,90€!**

SPIRITUOSEN

LIKÖRE 4CL

Likör 43 ¹	31%	3.60€
Pernod ¹	40%	3.60€
Campari ¹	25%	3.60€
Amaretto	21%	3.60€
Southern Comfort ¹	35%	3.60€

LIKÖRE 2CL

Galliano ¹	30%	2.90€
Cointreau	27%	2.60€
Kahlua ^{1,2}	20%	2.60€
Baileys ^{1,12}	17%	2.60€
Sambuca Il Santo	40%	2.60€
Dos Mas Fire Shot	33%	2.60€
Dos Mas Pink Shot	17%	2.60€
Dos Mas Mex Shot	17%	2.60€

KRÄUTER 2CL

Averna	32%	2.40€
Fernet Branca	40%	2.40€
Jägermeister	35%	2.40€
Ramazzotti	30%	2.40€
Schierker Feuerstein	35%	2.40€

WERMUTH 5CL

Martini Bianco	18%	4.20€
----------------	-----	-------

RUM 4CL

Bacardi	37.5%	4.60€
Bacardi Razz	32%	4.60€
Cachaca Canario	40%	3.90€
Havana Club 3 Jahre	40%	4.60€

Havana Club 7 Jahre	40%	5.90€
Old Pascas	73%	5.90€

WHISKEYS 4CL

Jack Daniel's, Tennessee	40%	5.60€
Jack Daniel's, Apple	35%	5.90€
Jack Daniel's, Honey	35%	5.90€
Jack Daniel's, Fire	35%	5.90€
Jim Beam, Bourbon	40%	5.60€
Macallan Amber	40%	6.90€
Johnny Walker	40%	5.60€
Glenfiddich	40%	5.90€

BRÄNDE 2CL

Grappa di Chardonnay	40%	3.60€
Fürst Bismarck	38%	2.60€
Obstler	38%	3.20€
Williams Birne	40%	3.20€
Himbeergeist	42%	3.20€
Tequila Blanco/Gold	38%	2.90€
Tequila Honey/Coffee	34%	2.90€

BRÄNDE 4CL

Bombay Sapphire Gin	40%	6.60€
Tanqueray Gin	47%	6.60€
Hartingowe Gin aus Goslar	47%	5.40€
9 Mile Vodka	37,5%	4.60€
Vodka Grey Goose	40%	6.90€
Osborne Veterano ¹	36%	4.60€

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 verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle

- 8 Phosphat
- 9 gentechnisch verändert
- 10 enthält Sojaöl
- 11 mit Antioxidationsmittel
- 12 koffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 taurinhaltig

A	Mehl / Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebs	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesam
E	Erdnüsse	L	Sulfite
F	Soja	M	Lupine
G	Milch / Lactose	O	Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

**Reservierungen gerne unter: 05321 382 999,
Online oder per Mail an: info@gastrourban.de**

**gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004**