

FRÜHSTÜCK

Stellt Euch Euer Wunschfrühstück selbst zusammen. Einfach auf dem Frühstückszettel die gewünschten Mengen eintragen, bei der Lieblingsbedienung abgeben und genießen!

Brötchen

Brötchen	0.50€
Kartoffelbrötchen	0.90€
Roggenbrötchen	0.70€
Mehrkornbrötchen	0.70€
Croissant	1.00€
3 Scheiben frisches Baguette	0.60€
1 Scheibe Schwarzbrot	0.40€

Süßes

Erdbeerkonfitüre	0.30€
Nutella	0.50€
Himbeerkonfitüre	0.30€
Kirschkonfitüre	0.30€
Pflaumenmus	0.40€
Honig	0.50€

Wurst & Käse

Scheibe Salami	0.40€
Scheibe roher Schinken	0.40€
Scheibe Putenbrust	0.40€
Scheibe Kochschinken	0.40€
Portion Leberwurst	0.90€
Scheibe Edamer	0.40€
Scheibe Gouda	0.40€
Portion Frischkäse	0.70€
Portion Camembert	0.70€

Eier

gekochtes Ei (immer hart)	0.90€
Rührei natur	2.00€
Rührei mit Schnittlauch	2.50€
Rührei mit Kochschinken	2.50€
Rührei mit frischen Pilzen	2.50€
2 Spiegeleier	2.50€
2 Spiegeleier mit Bacon	2.90€
Rührei mit Tomate	2.90€
Rührei mit Bacon	2.90€

Extras

gr. Portion Joghurt, natur 1,5%	0.90€
Portion Magerquark	0.70€
Portion Kräuterquark	0.70€
selbstgemachtes Bircher Müsli	3.90€
Obstsalat	3.90€
Räucherlachs + Sahnemeerrettich	3.90€
Portion knuspriger Bacon	1.50€
gepresster O-Saft 0,2l	3.90€
Glas Milch 1,5% Fett, 0,2l	1.50€

Streichart

Portion Butter	0.50€
Portion Margarine	0.50€
Lächeln vom Tim's	gratis

LUXUS ZU ZWEIT ODER DRITT ODER FÜR ALLE

pro Person 7.90€

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

Frühstücken könnt Ihr Montag bis Samstag
von 9.00 bis 22.00 Uhr. Und sonntags ab 10:00 Uhr! 😊

FRÜHSTÜCKSZETTEL

Stellt Euch Euer Wunschfrühstück selbst zusammen. Einfach die gewünschten Mengen eintragen, bei der Lieblingsbedienung abgeben und genießen!

Brötchen

- Brötchen
- Kartoffelbrötchen
- Roggenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Croissant
- 3 Scheiben frisches Baguette
- 1 Scheibe Schwarzbrot

Süßes

- Erdbeerkonfitüre
- Nutella
- Himbeerkonfitüre
- Kirschkonfitüre
- Pflaumenmus
- Honig

Wurst & Käse

- Scheibe Salami
- Scheibe roher Schinken
- Scheibe Putenbrust
- Scheibe Kochschinken
- Portion Leberwurst
- Scheibe Edamer
- Scheibe Gouda
- Portion Frischkäse
- Portion Camembert

Eier

- gekochtes Ei (immer hart)
- Rührei natur
- Rührei mit Schnittlauch
- Rührei mit Kochschinken
- Rührei mit frischen Pilzen
- 2 Spiegeleier
- 2 Spiegeleier mit Bacon
- Rührei mit Tomate
- Rührei mit Bacon

Extras



- gr. Portion Joghurt, natur 1,5%
- Portion Magerquark
- Portion Kräuterquark
- selbstgemachtes Bircher Müsli
- Obstsalat
- Räucherlachs + Sahnemeerrettich
- Portion knuspriger Bacon
- gepresster O-Saft 0,2l
- Glas Milch 1,5% Fett, 0,2l

Streichart





- Portion Butter
- Portion Margarine
- Lächeln vom Tim's

Frühstücken könnt Ihr Montag bis Samstag
von 9.00 bis 22.00 Uhr. Und sonntags ab 10:00 Uhr! 😊



KLEINES

- Rustikales Baguette** ^{1,11}  3.90€
frisches Baguette mit Aioli ⁹
- Nachos** ¹  4.90€
warme, knusprige Maischips mit Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Nachos con Queso** ¹ 5.90€
knusprige Maischips mit Käse überbacken
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Bruschetta** ² 5.90€
geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Zwiebeln,
Parmesan, Knoblauch und Kräutern
- Mozzarella Sticks** ^{1,9} 8.90€
knusprig gebackene, panierte Käsestangen mit rustikalem Baguette
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli





OFENKARTOFFEL

- Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark**  6.90€
- Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gebratenen Champignons**  7.90€
- Große Ofenkartoffel mit Spinat und Feta**  8.90€
- Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gebratenen Hähnchenbruststreifen** 8.90€
- Country Potatoes** ^{7,9}  5.90€
knusprig frittierte Kartoffelspalten mit Red Pepper Jam, Salsa und Aioli

FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen Bruschetta** ¹  7.90€
Schmand, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan mit Gouda gratiniert
- Flammkuchen Spinat und Feta** ¹ 7.90€
Schmand, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Feta mit Gouda gratiniert
- Flammkuchen Tomate und Mozzarella** ^{1,2,7,8,11}  7.90€
Schmand, Tomate, italienischen Kräutern und mit Mozzarella gratiniert
- Flammkuchen Elsässer Art** ¹ 7.90€
Schmand, Schinkenspeck, Zwiebeln und mit Gouda gratiniert

GROSSE SALATE



Gemischter Salat 	8.90€
verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons und rustikalem Baguette	
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons 	9.90€
verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, gebratenen Champignons und rustikalem Baguette	
Gemischter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen ^{1,2,8,11}	9.90€
verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, Käse- und Schinkenstreifen und rustikalem Baguette	
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10.90€
verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen und rustikalem Baguette	
Gebackener Camembert auf Rucolasalat 	10.90€
mit Preiselbeeren und rustikalem Baguette	
Tomate und Mozzarella auf Rucolasalat 	10.90€
Balsamicoreme, Fitnesskernen und rustikalem Baguette	

Wählt dazu Balsamico⁻¹, Honey-Mustard- oder Joghurtdressing⁷

SCHNITZEL & CO

Schnitzel Wiener Art	9.90€
mit reichlich Pommes und Salatbeilage	
Schnitzel Champignon ⁹	11.90€
mit Champignons, Zwiebeln, Sahne, reichlich Pommes und Salatbeilage	
Tim's Schnitzel ⁹	11,90€
mit Spaghetti in Sahneseauce mit Preiselbeeren und Salatbeilage	
Hähnchenbrustfilet	8.90€
mit Kräuterbutter, reichlich Pommes und Salatbeilage	
Chicken Nuggets ^{1,9}	7.90€
knusprig gebackene Hähnchenfiletstücke mit rustikalem Baguette, Red Pepper Jam, Salsa und Aioli	
Currywurst ^{2,8,9,11}	6.90€
mit DER! Sauce, Pommes und Mayonnaise	

PASTA

Spaghetti Bolognese	8.90€
mit klassischer Hackfleischsauce	
Spaghetti Rucola 	8.90€
mit frischem Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und in Öl geschwenkten Cocktailtomaten	
Penne à la Chef ⁹	8.90€
in Hackfleischsahnesauce mit Erbsen und Kochschinken	
Penne Spinat 	8.90€
mit Mozzarella in Sahnesauce	
Mit frisch gehobeltem Parmesan	1.00€

BURGER

Hamburger ^{1,9}	9.90€
180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, Tomate, Salat, Zwiebeln und Hamburgersauce im Sesambrötchen, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Cheeseburger ^{1,8,9}	10.90€
180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, Tomate, Salat, Zwiebeln, Chesterkäse, Hamburgersauce im Sesambrötchen, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Italy Burger ⁹	10.90€
180 g Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, frischen Tomaten, Hamburgersauce im Sesambrötchen, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Veggie Burger ^{1,2,8,9,11} 	10.90€
Gemüsepattie Chesterkäse, Gewürzgurke, Tomate, Salat, geröstete Zwiebeln, Hamburgersauce, BBQ-Sauce, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Tim's Burger ^{1,2,8,9,11} 	11.90€
180 g Rindfleisch mit gebratenem Bacon, Gewürzgurke, Tomate, Salat, Zwiebeln, Chilis, Chesterkäse und Hamburgersauce im Sesambrötchen, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Chicken Burger ^{1,2,8,9,11}	11.90€
160 g panierte Hähnchenbrust, Gewürzgurke, Tomate, Salat, Zwiebeln, Chesterkäse und Honey Mustard Sauce im Sesambrötchen, reichlich Pommes, Ketchup und Mayo	
Mit Süßkartoffel Pommes statt Pommes Frites	1.00€

Cooler Steaks findet Ihr übrigens im Schiefer!

www.schiefer-erleben.de



SCHIEFER

HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE

CURRY's

Gelbes Thai Gemüsecurry ⁹ 	9.90€
mit Gemüse, Kokosmilch, gelbem Curry, Zitronengras und Kardamomreis	
Rotes Thai Curry	11.90€
mit Gemüse, Kokosmilch, rotem Curry, Zitronengras, Kardamomreis und Hähnchenbruststreifen	
Süßkartoffel Kichererbsen Curry ⁹ 	8.90€
mit Cashewkernen, Gemüse und Kardamomreis	

KINDER MENÜ

Portion Pommes ⁹ 	3.90€
mit Ketchup und Mayonnaise	
Süßkartoffel Pommes ⁹ 	4.90€
mit Ketchup und Mayonnaise	
Kleine Portion Spaghetti Bolognese	6.90€
mit klassischer Hackfleischsauce	
Kleine Portion Chicken Nuggets ⁹	5.90€
mit Pommes und Ketchup	

EIS

Fürst Pückler Style	
Je 1 Kugel Bourbon-Vanille ¹ , Schokoladen- und Erdbeereis und echter Sahne	4.90€
Schweizer Schokoladenbecher ⁹	5.90€
Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, mit Sahne und Schokosauce	
Coppa Bella Stracciatella ⁹	5.90€
Stracciatella-Sahne- und Schokoladen-Eis, mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör ²	
Eisschokolade/Eiskaffee ⁹	4.90€
Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	
Sanfter Engel ⁹	4.90€
frischer Drink aus Orangensaft und Bourbon-Vanilleeis	
Eisclown ^{1,9}	
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, mit einem Gesicht aus Schokolinsen und einem Waffelhut	1.90€
Unsere Eissorten für Euch	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss,	pro Kugel 1.50€

WOCHENKARTE

Jede Woche neue Gerichte – liebevoll gekocht – charmant serviert.

BUSINESS LUNCH

VEGGIE LUNCH

COCKTAIL DER WOCHE

WAFFELN & SÜSSES

Waffel mit Puderzucker	3.50€
Waffel mit Puderzucker, Bourbon-Vanilleeis und Sahne	4.90€
Waffel mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne	4.90€
Waffel mit heißen Kirschen, Bourbon-Vanilleeis und Sahne	5.90€
Apfelstrudel mit Eis und Sahne mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Puderzucker	4.90€

COFFEESHOP

Tasse Schümlikaffee	2.30€
Becher Schümlikaffee ¹²	2.60€
Großer Milchkaffee ¹²	3.70€
Cappuccino klein	2.60€
Cappuccino groß	2.90€
Espresso ¹²	2.00€
Doppelter Espresso	3.50€
Espresso Macchiato ¹²	2.30€
Großer Latte Macchiato ¹²	3.50€
Großer Iced Latte Macchiato ¹² eiskalt genießen	3.50€

Flavour

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel, Haselnuss, Macadamia oder Amaretto
0.60€ pro Shot

Kaffee & Kuchen

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne
und einer Tasse Schümlikaffee 4.90€

Mehr Eis & Shakes findet Ihr übrigens bei mycoffee!

www.mycoffee-erleben.de

*my*coffee

SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade

mit Milchschaum

2.50€

mit echter Sahne

2.90€

Weißer Schokolade

mit Milchschaum

2.50€

mit echter Sahne

2.90€

Schokopresso

3.90€

Flavour's

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Mandel, Haselnuss, Macadamia oder Amaretto

0.60€ pro Shot

Hot Cherry

Vollmilchschokolade mit Kirschsirup und Sahne

3.50€

Mint-Heart

Vollmilchschokolade mit Minze-Schokolade-Sirup und Sahne

3.50€

Coconut Kiss

Vollmilchschokolade mit Kokosnusssirup und Sahne

3.50€

Azteka

Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne

3.50€

Mexico

Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne

3.50€

Lumumba

Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne

4.90€

Kaffee & Kuchen

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen mit echter Sahne
und einer Tasse Schümlikaffee

4.90€

AZUL
KAFFEE

I.O
100% caffè

KCO

Azucó

TEESTUBE

Darjeeling zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack	2.70€
Assam malziger und vollmundiger Tee von besten Plantagen mit kupferroter Tassenfarbe	2.70€
Grüner Tee unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	2.70€
Chai Tee fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen	2.70€
Tulsi Harmonie würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen	2.70€
Rooibos Karamell Südafrikanischer Rooibos mit feinem Karamell-Aroma	2.70€
Rooibos Vanille Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma	2.70€
Terra Vital frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma, wert-vollen Vitaminen und Wellnessfaktor	2.70€
Kamille wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer bekannten Heilpflanze	2.70€
Pfefferminze frischer und wohltuender Kräutertee	2.70€
Waldbeere aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere	2.70€
Sanddorn-Cranberry Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys	2.70€
Moringa Kräutertee mit Granatapfel	2.70€
Chai Tee Latte mit Honig und Milchschaum	3.50€

AZUL
KAFFEE

I.O
100% caffè

KEO

Azucó

ALKOHOLFREI

Coca Cola ^{1,7,11,12}		
Coca Cola Light/Zero ^{1,7,11,12}		
Sprite, Fanta ^{1,11} , Spezi ^{1,2}	0.2l/0.4l	2.30€/3.90€
FUZE Eistee Pfirsich oder Zitrone	0.4l	3.90€
Gerolsteiner Gourmet	0.25l Fl	2.30€
Gerolsteiner Gourmet / Still	0.25l Fl	2.30€
Gerolsteiner Gourmet / Still	0.75l Fl	5.90€
Bitter Lemon ^{11,13}	0.20l Fl	2.70€
Tonic Water ^{11,13}	0.20l Fl	2.70€
Ginger Ale ¹	0.20l Fl	2.70€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0.2l Fl.	2.90€
Bitburger Fassbrause ^{1,11} Rhabarber oder Waldmeister	0.33l Fl.	3.30€
Red Bull Energy Drink / sugarfree	0.25l DS	3.50€
Red Bull Yellow Edition (tropical)	0.25l DS	3.50€
Paloma Pink Grapefruit	0.25l DS	2.90€
Vio Bio Limo Rhabarbar, Limette-Gurke, Johannisbeere	0.3l Fl.	3.30€
Saft Orange, Ananas ¹¹ , Apfel, Rhabarber	0.2l/0.4l	2.70€/4.50€
Nektar Erdbeere, Maracuja ¹¹ , Kirsche, Mango oder Banane ¹¹	0.2l/0.4l	2.70€/4.50€
Schorle Apfel, Erdbeere, Mango, Maracuja ¹¹ oder Rhabarber	0.2l/0.4l	2.30€/3.90€

Mehr Infos, unsere Aktionen oder News findet
Ihr auf unserer Seite der Gastro Urban GmbH.

www.ilovegoslar.de





König Pilsener

BIER

Bitburger Pils auch als Alster oder Diesel	0.3l/0.5l	2.70€/3.90€
Bit 0,0% Pils	0.33l	2.70€
König Pilsener	0.3l/0.5l	2.70€/3.90€
Köstritzer Schwarzbier	0.3l/0.5l	2.70€/3.90€
Erdinger Weizen vom Fass	0.3l/0.5l	2.70€/3.90€
Erdinger dunkel, kristall oder alkoholfrei	0.5l	3.90€
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit	0.3FL	2.90€
Erdinger Alkoholfrei Zitrone	0.3FL	2.90€
Salitos / Salitos ICE	0.33l Fl.	3.90€
Berliner Weisse ¹¹ Waldmeister, Himbeere	0.33l	3.70 €
Malzbier ¹	0.33l	2.90 €

Gerne empfehlen wir Euch das Biermenü im Wildfang. Jeden Donnerstag 19:00 - 22:00 Uhr.
www.wildfang-erleben.de



WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —

WEIN

ROTWEIN 0.2L

2016 Dornfelder , trocken	3.90€
Deutschland/Nahe – sanfter Rotwein mit Beerenaromen	
2016 Merlot , trocken	3.90€
Chile/Central Valley – kräftiger Johannisbeerton	
2016 Tempranillo/Garnacha , halbtrocken	3.90€
Spanien/Valdepenas – fruchtiger Rotwein mit Waldfruchtnote	
2016 Nero D'avola/ Cabernet Sauvignon , trocken,	4.90€
Italien/Sizilien – kräftiger Rotwein mit Kirsch- und Vanillenote	

ROSÉWEIN 0.2L

2016 Portugieser Weißherbst mild	3.50€
Deutschland/Rhein Hessen – leichter Rosé, harmonische Frucht	

WEISSWEIN 0.2L

2016 THE BEACHHOUSE	3.90€
Sauvignon Blanc/Semillion trocken	
Südafrika – frischer Weißwein, Noten von Johannisbeere und Limone	
2016 Pinot Grigio , trocken	3.90€
Italien/Venetien – spritziger fruchtbetonter Weißwein	
2017 Riesling halbtrocken	3.90€
Deutschland/Pfalz – frisch, leicht und mineralisch	
2017 Grauer Burgunder , trocken	4.90€
Deutschland/Baden – eleganter Weißwein vom Kaiserstuhl	
Weißweinschorle 0,2 l	3.70€

PROSECCO

Scavi & Ray	0.1l/0.75l Fl.	3.50 €/22.90€
Scavi & Ray auf Eis	0.15l	3.90€
Hugo	0.2l	5.90€
Aperol Spritz	0.2l	5.90€

LONGDRINKS 4Cl

Bacardi mit Cola ^{1,7,11,12}	5.90€
Bacardi Razz mit Sprite	5.90€
Three Sixty Vodka mit Bitter Lemon ^{11,13}	6.10€
Three Sixty Vodka mit effect ^{1,7,14}	6.10€
Three Sixty Vodka mit Red Bull ^{1,7,14}	6.90€
Grey Goose Vodka mit Bitter Lemon ^{11,13}	7.90€
Grey Goose Vodka mit Red Bull ^{11,13}	8.90€
43er mit Milch	5.90€
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹	5.90€
Gordons Gin mit Tonic ^{11,13}	5.90€
Bombay Sapphire mit Tonic ^{11,13}	6.10€
Bombay Sapphire mit Paloma ¹¹	6.10€
Tanqueray Gin mit Tonic und Gurke ^{11,13}	6.10€
Campari mit Orangensaft ¹	5.90€
Jägermeister mit effect ^{1,7,14}	5.90€
Jägermeister mit Red Bull ^{1,7,14}	6.90€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Fruitpunch ^{2,11}	5.10€
Bananen-, Kirsch-, Orangen-, Maracujanektar, Zitrone und Grenadine	
Virgin Colada ¹¹	5.10€
Ananassaft, Coconut Cream und frische Ananas	
Red Cocos ¹¹	5.10€
Erdbeerpüree, Coconut Cream, Erdbeer- und Maracujanektar	
Sportsman ^{2,11}	5.10€
Orangen- und Ananassaft, Zitrone, Maracujanektar und Grenadine	
Ipanema ^{1,2}	5.10€
Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Lime	

COCKTAILS ALKOHOLISCH

CAIPIIS

Caipirinha ²	6.90€
Canario Cachaca, frische Limetten, Lime und Rohrzucker	
Caipimara ^{2,11}	6.90€
Canario Cachaca, frische Limetten, Lime, Maracujasirup und Rohrzucker	
Strawberry Caipirinha ²	7.90€
Canario Cachaca, Erdbeerpüree, frische Limetten, Lime und Rohrzucker	

COLADAS

- Piña Colada** ¹¹ 7.90€
Brauner und weißer Rum, frische Ananas, Coconut Cream und Ananassaft
- Strawberry Colada** ¹¹ 7.90€
Brauner und weißer Rum, Erdbeerpüree, Coconut Cream, Erdbeernektar und Ananassaft

TEQUILA

- Tequila Sunrise** ² 6.90€
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine
- Long Island Icedtea (strong)** ^{1,2,7,11,12} 8.90€
weißer Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec., Lime, Zitrone und Cola
- Latin Lover** ² 6.90€
Tequila, Canario Cachaca, Ananassaft, Lime und Zitrone
- Vanilla Passion** ¹¹ 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
- Mojito** 7.90€
Havana Club, frische Limetten, Rohrzucker, frische Minze
- Razz Mojito** ² 7.90€
Bacardi Razz, frische Limetten, Rohrzucker, Lime, frische Minze und Himbeerpüree
- Hurricane** ^{1,2,11} 7.90€
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

BIERCOCKTAILS

Salrita Tequila Classic

Tequila, Limettensaft und Salitos Tequila

Salrita Ice Classic

Vodka, Limettensaft, frische Minze und Salitos Ice



6.90€

6.90€

THE ULTIMATE CHOICE

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

www.tims-erleben.de



SPIRITUOSEN

LIKÖRE 4CL

Likör 43 ¹	31%	3.20€
Batida de Coco	16%	3.20€
Pernod ¹	40%	3.20€
Campari ¹	25%	3.20€
Amaretto	21%	3.00€
Southern Comfort ¹	35%	3.20€

LIKÖRE 2CL

Galliano ¹	30%	2.50€
Cointreau	27%	2.10€
Kahlua	20%	2.10€
Baileys ^{1,12}	17%	2.10€
Sambuca Il Santo	40%	2.10€
Dos Mas Fire Shot	33%	2.10€
Dos Mas Pink Shot	17%	2.10€
Dos Mas Mex Shot	17%	2.10€

KRÄUTER 2CL

Averna	32%	2.50€
Meyer's Bitter	35%	2.50€
Fernet Branca	40%	2.50€
Jägermeister	35%	2.50€
Ramazzotti	30%	2.50€
Schierker Feuerstein	35%	2.50€

WERMUTH 5CL

Martini Bianco	18%	3.90€
Martini extra dry	18%	3.90€
Martini rosso	18%	3.90€

RUM 2CL

Bacardi	37.5%	3.50€
Bacardi Razz	32%	3.50€
Cachaca Canario	40%	3.50€
Havana Club 3 Jahre	40%	3.90€
Havana Club 7 Jahre	40%	4.90€
Old Pascas	73%	4.90€

WHISKEYS 4CL

Jack Daniels, Tennessee	40%	4.90€
Jim Beam, Bourbon	40%	3.90€
Macallan Amber	40%	6.90€
Johnny Walker	40%	3.90€
Glennfiddich	40%	5.90€

BRÄNDE 2CL

Grappa di Chardonnay	40%	2.90€
Grappa di Prosecco	40%	2.90€
Fürst Bismarck	38%	2.50€
Obstler	38%	2.50€
Williams Birne	40%	2.90€
Himbeergeist	42%	2.90€
Tequila Blanco/Gold	38%	2.50€
Tequila Honey/Coffee	34%	2.50€

BRÄNDE 4CL

Gordons Gin	37,5%	3.90€
Bombay Sapphire Gin	40%	4.90€
Tanqueray Gin	47%	4.90€
Vodka Gorbatschow	40%	3.90€
Vodka Three Sixty	37,5%	4.90€
Vodka Grey Goose	40%	5.90€
Osborne Veterano ¹	36%	3.90€

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

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 mit Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Phosphat
- 9 gentechnisch verändert 10 enthält Sojaöl
- 11 mit Antioxidationsmittel
- 12 coffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 taurinhaltig

Alle Preise verstehen sich inklusive einem Lächeln, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

**Reservierungen gerne unter: 05321 382 999
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**

www.tims-erleben.de