



MENU

RESTAURANT | SPORTS BAR

WILFERRDINGER STR. 66 | 75179 PFORZHEIM | 07231 568090



BREAKFAST MENU

Freitag 9:00 - 11:30 | Sa & So 9:00 - 14:00



EGGS

2 gekochte Eier mit Bauernbrot oder Toastbrot und Butter
soft | medium | hard 6,00 €
(a,c,d)

2 Spiegeleier mit Bauernbrot oder Toastbrot und Butter
sunny side up | sunny side down 7,00 €
(a,c,d)

Baked Avocado Eggs 11,50 €
(a,c,d)
Gebackene Avocado mit Ei und Tomate, dazu Bauernbrot oder Toastbrot und Butter

Eggs Benedict 13,00 €
(a,c,d,h,i,m,2)
2 pochierte Eier auf English Muffins mit angebratenem Schinken, getoppt mit Sauce Hollandaise und Baconstücken

Eggs Benedict Salmon 16,50 €
(a,c,d,f,h,i,m,2)
2 pochierte Eier auf English Muffins mit geräuchertem Lachs, Blattspinat, Avocado und Sauce Hollandaise

SWEETS

Pancakes 9,50 €
(a,c,d)
Hausgemachte fluffy Pancakes mit kanadischem Ahornsirup, Beeren und Früchten
Classic | Chocolate Chip 1,50€ | Blueberry +1,50€

French Toast 11,50 €
(a,c,d,h,i,j,1,2)
In Sahne und Ei kross-gebratenes Toastbrot mit Butter, Ahornsirup und frischen Beeren
Classic | Nutella & Banana +4€



MAINS

Breakfast Veggie Burrito 12,50 €
(a,c,d,1,2)
Weizentortilla gefüllt mit Guacamole, Rührei, Tomatensalsa, Kidney-Bohnen, Käse, Reis, Blattspinat, Limettensaft und Sour Cream, serviert mit Hot Sauce

Breakfast Chicken Burrito 13,50 €
(a,c,d,1,2)
Weizentortilla gefüllt mit frittiertem Hühnchenfleisch, Rührei, Kartoffel, Cheddar-Käse, Tomaten, Avocado, Limettensaft und Sour Cream, serviert mit Hot Sauce

Menemen 14,00 €
(a,1,2)
Türkisches Frühstückspännchen mit Ei, hausgemachter Tomatensauce, Zwiebeln, Paprika und hausgemachtem Fladenbrot

Breakfast Bagel 8,50 €
(a,c,d,1,2)
Getoasteter Bagel mit Spiegelei, Avocado, Frischkäse, Rucola und Tomatenscheiben
Perfect with: Bacon +2€ | Räucherlachs +4€

Loaded Croissant 9,50 €
(a,c,d,1,2)
Belegtes Croissant mit einem Spiegelei, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Rucola, Tomate und Sauce Hollandaise

TOASTS

Avocado Toast 12,00 €
(a,c)
Hausgemachte Avocado-creme auf krossem Bauernbrot, getoppt mit pochiertem Ei, Baconstücken, Tomatensalsa und Rucola

Salmon Avocado Toast 16,50 €
(a,c,d,e)
Kross gebackenes Bauernbrot belegt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Avocadoscheiben, Wildkräutern, Gurke und Kirschtomaten

MIX YOUR OWN SCRAMBLED EGGS - 8,50 €

3 Rühreier serviert mit Bauernbrot und Butter

Petersilie | Schnittlauch

Tomate | Champignons | Frühlingszwiebeln | Rote Zwiebeln | Paprika je 1€

Schinken | Bacon | Sucuk | Käse je 1,50€

Avocado | Geräucherter Lachs je 2,50€



BOWLS

Greek Granola Bowl 10,50 €
(a,c,d,i)
Griechischer Joghurt mit Feige, Walnüssen, Beeren, Bananen, Honig und Granola-Müsli
Wahlweise mit Soja-Joghurt +1€

Açaí Smoothie Bowl 14,00 €
(a,c,d,h)
Aus 100% Açaípulver mit Chia Samen, Passionsfrucht, Kokosraspeln, Banane, Beeren und Granola-Müsli
Vollmilch | Oatly Hafermilch +1,50€ | Lakt. frei +1€

Apfel-Zimt Porridge Bowl 9,50 €
(a,c,d,i)
Warmes Porridge mit Chia-Samen, Apfel, Himbeeren, Banane, roten Johannisbeeren und Zimt
Vollmilch | Oatly Hafermilch +1,50€ | Lakt. frei +1€



BREAKFAST-MENUS

Klassisches Frühstück 9,50 €
Farmerschinken, Salami, Goudakäse, gekochtes Ei, Butter, Tomate, Gurkenscheiben, Marmelade oder Honig und 2x BAKERIES Ihrer Wahl

Mediterranes Frühstück 24,50 €
Prosciutto di Parma, Feigen, Honigmelone, Norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Hummus, Fetakäse, Honig, Rucola, Kirschtomaten, Gurkenscheiben, Butter und 4x BAKERIES Ihrer Wahl

Orientalisches Frühstück 20,00 €
Große Platte mit Feta, Wassermelone, Feige, Honig, Hummus, Oliven, einem Pfännchen Menemen, hausgemachtem Fladenbrot und einem Gläschen griechischem Joghurt mit Walnüssen und Honig

Vegan Delight 12,50 €
Große Platte mit Hummus, Avocado, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Soja Joghurt, Walnüssen, Marmelade und 2x BAKERIES Ihrer Wahl

American Breakfast 15,50 €
Rührei mit Bacon, Bratwürsten, Bratkartoffeln, Pancakes mit kanadischem Ahornsirup und 1x BAKERY Ihrer Wahl

Großes Vespertedeck 36,50 €
Riesen Vesperplatte mit Prosciutto di Parma, Salami, Farmerschinken, gekochten Eiern, norwegischem Räucherlachs, Meerrettich, Philadelphia-Frischkäse, Gouda, Camembert, Feta, Hummus, Feigen, Kirschtomaten, Gurkenscheiben, Essiggürkchen, Radieschen, Trauben, Walnüssen, Nutella, Marmelade, Honig, 6x BAKERIES Ihrer Wahl und 2 Gläschen Obstsalat mit griechischem Joghurt

2 Scheiben Toastbrot 2,50 €
2 Scheiben Bauernbrot 2,00 €
Brezel 2,50 €
Laugenbrot 2,50 €
Mehrkornbrot 2,50 €
Schlawinerbaguette 2,50 €
Croissant 3,00 €
Bagel 3,00 €
Glutenfreies Frühstücksbrötchen 3,00 €

BAKERY (a,c,d)

EXTRAS (c,d,e,m,1,2)

Farmerschinken	4,00 €	Feta	3,50 €	Gekochtes Ei	2,50 €
Salami (Schwein oder Pute)	4,00 €	Philadelphia	3,50 €	Spiegelei	3,00 €
Lyoner (Schwein oder Pute)	4,00 €	Gouda	3,50 €	Butter	1,50 €
Prosciutto di Parma	6,50 €	Camembert	3,50 €		
Norwegischer Räucherlachs	8,00 €	Hummus	3,50 €		
		Gläschen Obstsalat mit Joghurt		3,50 €	

Marmelade (Erdbeere, Himbeere, Aprikose) 2,50 € | Honig 2,50 € | Nutella 3,50 €
Wir servieren ausschließlich Darbo-Naturrein Marmelade (Vegan)

COFFEE

We proudly and only serve Italian Café by 

Espresso I Doppio	3,20 € 4,20 €
Espresso Macchiato (d)	3,70 €
Café Crema	3,70 € 4,70 €
Milchkaffee - small large (d)	4,20 € 5,20 €
Cappuccino - small large (d)	4,20 € 5,20 €
Latte Macchiato - hot iced (d)	4,90 € 4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (d)	5,00 € 5,90 €
Matcha Latte - hot iced (d)	6,90 €
Chai Latte - hot iced (d)	6,50 €
Greek Style Frappé	6,00 €
Eiskaffee mit Vanille-Eis	6,50 €
Eisschokolade mit Schokoladen-Eis	6,50 €

Add Flavor: Vanilla | Karamell | Chocolate je 1,50€

TEA SELECTION

Fine selected Tea by  LOFTEA

Earl Grey - Schwarztee Bergamotte	5,00 €
Nana Mint - Marokkanische Minze	5,00 €
Kamille - getrocknete Kamillenblüten	5,00 €
Elli Erdbeer - Erdbeere Papaya	5,00 €
Leni Marie - Mango Mandarine	5,00 €
Hanna Colada - Ananas Kokosnuss	5,00 €
Sencha - Grüntee	5,00 €
Gin Loafer - Ingwer Wacholder Zitrone	5,00 €
Rudolf - Mandarine Walnuss	5,00 €
Nikolaus - Papaya Kokos Mandel	5,00 €
Bratapfel - Apfel Zimt	5,00 €



SMOOTHIE BAR

Alle Smoothies werden frisch zubereitet

Orange-Ananas-Physalis	0,2l	6,90 €
Erdbeer-Himbeer-Banane	0,2l	6,90 €
Wassermelone-Minze-Limette	0,2l	6,90 €
Karotte-Apfel-Ingwer	0,2l	6,90 €
Ingwer-Zitronen Booster Shot	4cl	4,90 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l 0,5l	5,50 € 9,50 €



Pick your Milk!
3,5% Vollmilch
Laktose-Frei +1€
Soja +1€
OATLY! - Barista
Hafermilch +1,50€

A tropical beach at sunset. The sky is a mix of orange, red, and blue. The ocean is calm with gentle waves. In the foreground, there is a wooden deck with several tables and chairs. A string of hanging lanterns is strung across the scene, and a palm tree is visible on the right side.

THE MENU

Warme Küche So - Do 11:30 - 22:15 | Fr & Sa bis 00:00



STARTERS & SHAREABLES

BRUSCHETTA

Knusprig geröstete Baguettescheiben, leicht mit Knoblauch eingerieben und mit einer täglich frisch eingelegten Mischung aus sonnengereiften Tomaten, Basilikum und Olivenöl belegt. Verfeinert mit Crema di Balsamico, Meersalz und Schwarzem Pfeffer.

EXTRAS: Parmesan +2€ | Mozzarella +2€ | Prosciutto di Parma +4€

9,50 €
(a,c,d)

MINI TACOS

Authentisch mexikanische Tacos mit hausgemachter Tomatensalsa, eingelegten roten Zwiebeln, Avocado und Sour Cream.

PICK YOUR MEAT: Beef | Pulled Pork | Vegan (mit Bohnen ohne Sour Cream)

11,00 €
(a,c,d)

BUTTERMILK CHICKEN TENDER

Goldbraun frittierte Hähnchenfiletstücke, in einer knusprigen Buttermilch-Panade mit 2 Dips Ihrer Wahl. CHEFS CHOICE: Honey Mustard

11,00 €
(a,c,d,i,j,6)

BUFFALO CHICKEN WINGS

Saftige Hähnchenflügel, perfekt frittiert und in Ihrer Sauce nach Wahl geschwenkt. Dazu Selleriestangen und 1x Dip Ihrer Wahl.

PICK A SAUCE: BBQ | Franks Hot Sauce | Garlic Parmesan

12,00 €
(a,c,d,i,j,6)

NACHO MEXICANO

Vollbeladenes Blech Nachos mit Cheddar Cheese, Rinderhack (oder Bohnen), hausgemachter Tomaten-Salsa, Frühlingszwiebeln, Jalapeños, Limette und getoppt mit hausgemachter Avocadocreme & Sour Cream

13,50 €
(a,c,d,i,j,1,2,7)

THREE WAY SLIDERS

Ein Trio köstlicher Mini-Burger!

1x BBQ Pulled Pork Slider - Zartes, langsam gegartes Pulled Pork, getoppt mit selbstgemachtem Coleslaw und rauchiger BBQ-Sauce

1x Classic Cheeseburger Slider - Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Cheddar-Käse, knackiger Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und unsere hausgemachte Beach-Sauce

1x Fried Chicken Slider - Buttermilk Fried Chicken, belegt mit unserem selbstgemachten Coleslaw, Gurken, Red Franks Hot Sauce und kanadischem Ahornsirup

19,50 €
(a,c,d,i,j,1,2,7)

VULCANO GARNELEN - 6 Stück | 10 Stück

Sautierte geschälte Black Tiger Garnelen in einem feurigen Weißweinsud mit Knoblauch und Chili. Dazu kross gebackenes Knoblauchbrot

16,50 € | 22,50 €
(a,e)



FRIES & MORE

Homestyle Fries (a,c,d,m,l,1)	7,50 €
Nachos mit Salsa & Cheese Dip (a,c,d,j,i,1,2)	9,50 €
Sweet Potato Fries (a,c,d,m,l,1)	9,50 €
Curly Fries (a,c,d,m,l,1)	9,50 €
Onion Rings (a,c,d,m,l,1)	9,50 €
Mozzarella Sticks (a,c,d,i,j,l,m,3)	10,50 €
Chili Cheese Nuggets (a,c,d,i,j,l,m,3)	10,50 €

LOADED FRIES

CHILI CHEESE FRIES	12,50 €
Doppelfrittierte Homestyle Fries mit würzigem Rinderhack, Cheddar Cheese, Jalapeños und Frühlingszwiebeln (a,c,d,m,l,1)	12,50 €
LOADED BEACH FRIES	13,50 €
Doppelt frittierte Homestyle Fries mit Sour Cream, Avocadocreme, Tomaten-Salsa und würzigem Rinderhack (a,c,d,m,l,1)	13,50 €
TRUFFLE FRIES	17,00 €
Goldbraun frittierte Homestyle Fries mit frisch gehobeltem Parmesan, weißem Trüffelöl, frischem Sommertrüffel, Schnittlauch und dazu hausgemachte Trüffel-Mayonnaise (a,c,d,m,l,1)	17,00 €



MIXED STARTER PLATTER

Eine Variation aus unseren Starters, Shareables und Fries & More inklusive 4x Dips Ihrer Wahl

23,00 € (a,c,d,h,i,j,k,l,m,1,2,3,4,5)

DIPS
(a,c,d,i,j,l,m,1)

2€
BEACH SAUCE
HONEY MUSTARD
SMOKY BBQ
RANCH DIP
SALSA
AIOLI
SWEET n' SPICY
SOUR CREME
CHEESE DIP
RED FRANKS HOT SAUCE
VEGAN MAYONNAISE

SPECIAL DIPS
(a,c,d,i,j,l,m,1)

4€
TRÜFFEL-MAYO
HAUSGEMACHTE GUACAMOLE





SALADS

ALLE SALATE WERDEN FRISCH VON HAND ANGEMACHT UND MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT



MIXED GREEN SALAD

10,90 €

Großer gemischter Salat mit verschiedenen Salatblättern, Tomaten, Mais, Gurken, Radieschen, Karotten und einem Dressing Ihrer Wahl

CAESAR SALAD

16,90 €

Romana Salat mit frisch gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten, pochiertem Ei, Croutons und hausgemachtem Caesar-Dressing
EXTRAS: Baconstücke +2€ | Hähnchenbrustfilet +4€ | Black Tiger Garnelen +8€

(a,c,d,e,f,g)

TACO SALAD

19,90 €

Knackiger Salat in einer knusprigen Taco Bowl, mit würzigem Rinderhack, hausgemachter Guacamole, Cheddar Käse, Sour Cream, Tomatensalsa und Mais

(a,c,d,i,j,l,m,1,2,6)

SONOMA SALAD

22,90 €

Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet, angebratenen Ziegenkäsetaler, Avocado, glasierten Walnüssen, knusprigen Baconstücken, Feige, roten Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten und hausgemachtem Haselnuss-Senf-Vinaigrette

(a,c,d,i,j,2,4,6,7)

THAI MANGO PRAWN SALAD

21,90 €

Wildkräutersalat, mit Black Tiger Garnelen, Mango, Avocado, Gurke, Radieschen, Pinienkerne und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

(a,c,d,e,f,2,4,5,6,7)

CRISPY CHICKEN SALAD

20,90 €

Knusprig goldbraun frittiertes Chicken Popcorn in perfekter Bissgröße auf gemischtem Salat mit Cashewnüssen, Avocado, Gurken, Tomate, Cranberries, geriebenem Cheddar, Croutons und hausgemachtem Joghurt-Minz-Dressing

(a,c,d,i,j)

CHOPPED TUNA AVOCADO SALAD

17,90 €

Kleingehackter Salat mit Thunfisch, Avocado, Ei, Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten, Mais, Croutons und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

(a,c,d,e,1,2,5)

TOMATO BURRATA SALAD

17,90 €

Frische knackige Kirschtomaten getoppt von einer cremigen Burrata, Basilikum, verfeinert mit Oregano und extra nativem Olivenöl, dunklem Balsamico und einer Prise Meersalz auf einem Rucola-Wildkräuterbett

(a,c,d)

PALM BEACH SPECIAL SALAD

18,90 €

Unser Klassiker mit gemischtem Salat, angebratenen Maultauschen und Putenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, Karotten und einem Dressing Ihrer Wahl

(a,c,d,l,1,2,3,4,6)





BOWLS



FALAFEL BOWL

Reis und Wildkräutersalat getoppt mit Feta, Falafel, Hummus, Granatapfelkernen, Milden Peperoni, Tomaten, Gurken und Joghurt-Minz-Dressing

15,90 €
(a,c,d)

SPICY SALMON BOWL

Kokos-Reis und Wildkräutersalat getoppt mit norwegischem Räucherlachs, Avocado, Mango, Sesam, Gurken, Frühlingszwiebeln und einer pikanten Limetten-Chili-Sauce

16,90 €
(a,c,d,e,1,2)

BUDDHA BOWL

Basmati Reis und Wildkräutersalat getoppt mit Avocado, Champignons, Karotten, Tomaten, Radieschen, Gurken, Brokkoli und einer hausgemachten Soja-Tahini Sauce

14,90 €
(a,c,d,h)

EXTRAS: NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS +4€
HÄHNCHENBRUSTFILET +4€
BLACK TIGER GARNELEN +8€

CHICKEN BURRITO BOWL

Basmati Reis und Eisbergsalat getoppt mit Hähnchen, hausgemachter Guacamole und Tomaten-Salsa, Bohnen, Zwiebeln, Sour Cream und dazu eine Limetten-Chilli Sauce

16,90 €
(a,c,d)

KOREAN-CHICKEN-BOWL

Basmati Reis und Wildkräutersalat getoppt mit pikantem Korean-BBQ-Fried-Chicken, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Sesam, Champignons, Gurken und einer hausgemachten Soja-Tahini Sauce

16,90 €
(a,c,d,h)



BURGERS & SANDWICHES

ALL BURGERS AND SANDWICHES COME WITH HOMESTYLE FRIES AND A SIDE OF HOMEMADE COLESLAW*

SMASH IT! Jeden BEEF-Burger gibts auch als Smashed Burger!

THE CHEESEBURGER

Saftiges Black Angus Beef im Brioche Bun, belegt mit geschmolzenem Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, frischen Tomatenscheiben, knackigem Salat und würzigen Gurken. Abgerundet mit unserer hausgemachten Beach Sauce
ADD BACON FOR EXTRA CRISP! +2€

18,90 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

SMOKY BACON DELUXE

Saftiges Black Angus Beef im Laugen-Bun mit knusprig-rauchigem Bacon, geschmolzenem Cheddar, Röstzwiebeln, Salat und Tomatenscheiben. Dazu unsere Smoky BBQ Sauce und Mayonnaise

21,90 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

CALIFORNIA DREAM

Unser Klassiker - Saftiges Black Angus Beef im Brioche Bun mit geschmolzenem Cheddar, Avocado, knusprigem Bacon, gold-frittierten Onion Rings, Salat und frischen Tomatenscheiben. Dazu unsere hausgemachte Sweet n' Spicy Sauce

23,00 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

CHILI-CHEESE DADDY

Saftiges Black Angus Beef im Brioche Bun belegt mit extra viel Cheddar, Jalapeños, Chili Cheese Nuggets und feuriger Chili Cheese Sauce

21,90 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

GOLDSTADT BURGER

100% Wagyu Fleisch im Brioche Bun mit Goldflocken, karamellisierten Zwiebeln, Trüffelmayo, Cheddar Cheese, Tomatenscheiben und knackigem Salat. Als Beilage Trüffelpommes mit frisch gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel

35,00 €
(a,c,d,m,l,i,j,1,2)

PULLED PORK BURGER

Hauchzartes "Low & Slow" gegartes Schweinefleisch in einem Brioche Bun, belegt mit hausgemachtem Coleslaw, roten Zwiebeln, Gurken und unserer hausgemachter Smoky BBQ Sauce

16,50 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

FRIED CHICKEN SANDWICH

Frittiertes Buttermilk Chicken im Brioche Bun, mit würzigen Gurken und hausgemachtem Coleslaw. Abgerundet mit kanadischem Ahorn-Sirup und Red Franks Hot Sauce

18,00 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

CLASSIC CLUB SANDWICH

Triple Sandwich mit zartem Hähnchenbrustfilet, knusprigem Bacon, gekochtem Ei, frischen Tomatenscheiben, knackigem Romana-Salat und unserer hausgemachten Beach Sauce

18,00 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2,3,4,6)

CHICKEN BURGER

Saftiges Hähnchenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade, mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und BBQ oder Sweet n' Spicy Sauce

18,90 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2,3,4,6)

VEGAN-O-MANIA

Veganes Gemüse Patty im Laugen-Bun, getoppt mit Avocado, Rucola, hausgemachtem Tomaten-Gurken Relish und Röstzwiebeln. Dazu cremige Vegan-Mayonnaise

19,90 €
(a,c,d,h,k,l,m,1,2)



EXTRAS

(a,c,d,h,k,l,m,1,2)

Röstzwiebeln	1,00 €
Jalapeño's	1,00 €
karamellierte Zwiebeln	1,50 €
Cheddar Cheese	2,00 €
Bacon	2,00 €
Onion Rings	3,00 €
Avocado	4,00 €
Red Franks Hot Sauce	2,00 €
Smoky BBQ Sauce	2,00 €
Beach Sauce	2,00 €
Honey Mustard	2,00 €
Vegan Mayonnaise	2,00 €
Chili Cheese Sauce	3,00 €
Guacamole	4,00 €



DOUBLE UP - BEI ALLEN BLACK ANGUS BEEF BURGERN 5€

*Ausser VEGAN-O-MANIA

PIZZA & FLAMMKUCHEN

ALLE PIZZEN WERDEN MIT OREGANO VERFEINERT UND MIT CHILI-ÖL SERVIERT

MARGHERITA 13,00 €
(a,c,d)

Mit hausgemachter Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

SALAMI - Pute | Schwein 14,90 €
(a,c,d,m,1,2,4,6)

Würzige Salamischeiben mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI 14,90 €
(a,c,d,1,2,10)

Mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons

PARMA 17,90 €
(a,c,d,m,n,1,2,4,6)

Prosciutto di Parma, hausgemachte Tomatensauce, Parmesan, Rucola und Crema di Balsamico

TUNA 15,90 €
(a,c,d,e,m,1,2,4,6)

Hausgemachte Tomatensauce getoppt mit Thunfisch, Mozzarella, roten Zwiebeln und Sauce Hollandaise

DIAVOLA 15,90 €
(a,c,d,m,1,2,4,6)

Salsiccia Piccante, Jalapeños, rote Zwiebeln und Mozzarella auf hausgemachter Tomatensauce

SUCUK 15,90 €
(a,c,d,m,1,2,4,6)

Knusprig-gebackene Sucukscheiben, Feta Käse, milde Peperoni und Mozzarella auf hausgemachter Tomatensauce

PIZZA BURRATA TARTUFO

Mit hausgemachter Tomatensauce, cremiger Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola und Trüffel-Öl

16,90 €
(a,c,d)

PIZZABROT KNOBI (a)
Mit Olivenöl, Oregano und frischem Knoblauch
8,50 €

PIZZABROT ROT (a)
Mit Tomatensauce
9,50 €

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 12,90 €
(a,c,d,l,m,4,6)

Salzige Speckwürfel, Zwiebeln, Schmand und Mozzarella auf einem hauchdünnen, knusprigen Flammkuchen-Boden

FLAMMKUCHEN VEGETERIA 12,90 €
(a,c,d,l,m,4,6)

Feta, Frühlingszwiebeln, Oliven, Kirschtomaten, Paprika, Champignons und Schmand auf einem hauchdünnen, knusprigen Flammkuchen-Boden

FLAMMKUCHEN SALMONE 15,90 €
(a,c,d,e,f,l,m,4,6)

Norwegischer Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Rucola, Kirschtomaten, Schmand und Dill auf einem hauchdünnen, knusprigen Flammkuchen-Boden

EXTRAS: (a,c,d,e,h,i,j,k,l,m,1,2,7,10)

Knoblauchöl | Zwiebeln | Oliven | Champignons | milde Peperoni | Jalapeños | Rucola | Mais | Paprika je +1,50 €

Mozzarella | Salami (Pute o. Schwein) | Salsiccia Piccante | Farmerschinken | Sucuk | Speck | Thunfisch | Sardellen je +2,50 €

Prosciutto di Parma | Norwegischer Räucherlachs je +4,50 €



PASTA

PICK YOUR PASTA: SPAGHETTI | PENNE | TORTELLINI (Rind) | TAGLIATELLE

POMODORO ALLA NONNA

Hausgemachte Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und weißen Zwiebeln

12,90 €

(a,2,4)

AGLIO E OLIO PEPERONCINI

Blanchierte Peperoncini, frischer Knoblauch, Olivenöl und verfeinert mit schwarzem Pfeffer und Petersilie

13,90 €

(a)

BOLOGNESE

Rinderhack mit geschmorten Tomaten, Karotten, Sellerie und Zwiebeln. Verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch Rotwein. Das Ganze lange geköchelt für einen intensiven Geschmack

13,90 €

(a,1,6)

CARBONARA

Cremige Sauce aus Eigelb, würzigem Pecorino Romano und knusprig angebratenem italienischem Speck. Verfeinert mit schwarzem Pfeffer für den perfekten Geschmack - ohne Sahne! Ganz nach italienischer Tradition!

14,90 €

(a,c,d,2,6)

MOZZARELLA

Hausgemachte Tomatensahne-Sauce mit frischem Basilikum, Kirschtomaten und Mozzarella

14,90 €

(a,c,d,2,4)

ALLA PANNA

Buttersahnesauce mit Eigelb, angebratenem Schinken, würzigem Parmesan und einem Hauch schwarzem Pfeffer

14,90 €

(a,c,d,1,2,6,10)

SPECIALITIES

TAGLIATELLE ALFREDO

In Butter, Sahne, Knoblauch und Parmesan geschwenkte Tagliatelle, mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstückchen

17,90 €

(a,c,d,2,4,6)

SPAGHETTI AI GAMBERONI

Pikant sautierte Black Tiger Garnelen in einer Weißwein-Tomaten-Sauce, mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Cherrytomaten

21,90 €

(a,c,d,e,2,4,6)

TAGLIATELLE AL SALMONE

Blanchierter Räucherlachs in einer sahnigen Zitronen-Weißwein-Sauce, mit al-dente-gekochten Tagliatelle, frischem Dill und Rucola

18,90 €

(a,c,d,e,2,4,6)

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Feine Trüffelcreme für ein unvergleichbares Aroma mit einer cremigen Sauce aus Eigelb und frisch gehobeltem Parmesan. Abgerundet mit frischem schwarzen Sommertrüffel und weißem Trüffel-Öl

19,90 €

(a,d)

ALLE UNSERE PASTA-GERICHTE
WERDEN MIT FRISCH GEHOBELTEM
PARMESAN SERVIERT



MAINS

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 200g | 330g 29,90 € | 38,90 €
 Fettmarmoriertes Rumpsteak vom
 Black Angus Rind + 1 Beilage* + 1 Sauce Ihrer Wahl
 (c,d,5,6)

GRILLED CHICKEN 18,90 €
 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit getrüffeltem
 Kartoffelpüree, sautiertem Marktgemüse und
 cremiger Pfeffersauce
 (a,c,d,1,2,4,6)

BABY BACK RIBS 18,90 €
 Zart marinierte "fall-off-the-bone" Rippchen.
 Glasiert mit unserer hausgemachten Smoky
 BBQ Sauce, serviert mit Coleslaw + 1 Beilage Ihrer Wahl*

GRILLED SALMON 18,90 €
 Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat, gerösteten
 Pinienkernen und Bratkartoffeln an feiner Weißwein-
 Zitronenbutter-Sauce und frischem Dill
 (a,c,d,e,1,2,4,6)

THAI CURRY 14,90 €
 Cremiges Curry aus roter Curry-Paste, verfeinert mit
 Kokosmilch und frischem Asia Gemüse, serviert mit
 Basmati Reis und Sambal Oelek
 Extras: Hühnchen +4€ | Black Tiger Garnelen +8€
 (a,c,d,1,2,6)

GRILLED EGGPLANT 14,90 €
 In Knoblauch gebratene Aubergine mit Feta, Röstzwiebeln,
 Granatapfelkernen, Tomatensauce und Basmati-Reis an
 feiner Knoblauch-Zitronen Joghurtsauce
 (a,c,d,1,2,6)

CLASSIC BURRITO 16,90 €
 Beef | Chicken | Pulled Pork | Grilled Veggies
 Traditionell mexikanische Weizentortilla gefüllt
 mit Kidneybohnen, weißem Reis, Cheddar Cheese, Salat,
 Guacamole, hausgemachter Tomatensalsa, Sour Cream
 und serviert mit Tortilla Chips
 (a,c,d,1,2,6)



PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 13,90 €
 Mit Salat, Homestyle Fries und einer
 Sauce Ihrer Wahl
 (a,c,d,1,2,4,6)

PANIERTES PUTENSCHNITZEL 17,90 €
 Mit Salat, Homestyle Fries und einer
 Sauce Ihrer Wahl
 (a,c,d,1,2,4,6)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,90 €
 Mit knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren,
 Salat und Zitrone
 (a,c,d,1,2,4,6)

XXL CURRYWURST - Schwein | Rind +2€ 13,90 €
 Kross gebratene rote Wurst mit
 Homestyle-Fries und hausgemachter
 Currywurst-Sauce in drei verschiedenen
 Schärfegraden - NORMAL | SCHARF | HÖLLE
 (a,c,h,1,4,6)

KÄSESPÄTZLE 12,90 €
 In Sahne und Käse gebackene Spätzle
 mit Röstzwiebeln und Salat
 (a,c,d,2)

ZWIEBELROSTBRATEN 200g | 330g 32,90 € | 41,90 €
 Gegrilltes marmoriertes Rindersteak
 mit geschmorten Zwiebeln, Butterspätzle,
 frischem Marktgemüse und Bratensauce
 (a,c,d,1,2,4,6)

PUTENRAHMGESCHNETZELTES 18,90 €
 Geschnetzeltes von der Pute in
 einer Champignonrahmsauce mit
 Salat und Homestyle Fries
 (a,c,d,1,2,6)

CURRY-SPÄTZLE-PFANNE 14,90 €
 Spätzle in einer cremigen Currysoße mit
 Paprika, Champignons und Frühlingszwiebeln
 Extras: Hühnchen +4€ | Rinderstreifen +5€
 (a,c,d,3,4,6)

WURSTSALAT 12,90 €
 Mit Zwiebeln und Homestyle Fries (Käse +1€)
 (a,c,d)

SIDES

KAT1: 4€ - HOMESTYLE FRIES | BUTTERS-PÄTZLE | BASMATI REIS | COLE SLAW | BEILAGENSALAT | MIXED VEGETABLES

KAT2: 6€ - SWEET POTATO FRIES | CURLY FRIES | BRATKARTOFFELN | OFENKARTOFFEL

KAT3: 8€ - PARMESAN-TRUFFLE FRIES | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | CAESAR SALAD

(a,c,d,e,i,j,m,l,1,2,3,4,6)

SAUCES:

2€ - KRÄUTERBUTTER

3€ - RAHMSAUCE | BRATENSAUCE

4€ - BERNAISE | PFEFFER SAUCE | JÄGERSAUCE | ROTWEINJUS

(a,c,d,n,1,2,4,5,6)

*BEILAGE IHRER WAHL AUS KAT1 OHNE AUFPREIS, KAT2 AUFPREIS 2€, KAT3 AUFPREIS 5€

DESSERTS

HALF BAKED HEAVEN

Hausgemachter warm-weicher Chocolate Chip Cookie in einem Pfännchen mit Vanille-Eis und Schokoladensauce

10,50 €

(a,c,d,i,j,1,2,4,6)

NY STRAWBERRY CHEESECAKE

Klassischer New York Cheesecake mit einer samtigen Frischkäsefüllung auf einem knusprigen Keksboden. Gekrönt mit fruchtiger Erdbeersauce, Keks-Crumble, frischen Erdbeeren, Schlagsahne und einer Kugel Vanille-Eis

9,50 €

(a,c,d,h,i,j,1,3)

HAUSGEMACHTES TIRAMISU IM GLAS

Klassisches italienisches Dessert, mit in Espresso getunkten Löffelbiscuits, verfeinert mit luftiger Mascarpone-Creme und einem Hauch Kakaopulver

9,50 €

(a,c,d,i,j)

DUBAI SCHOKO SOUFFLÉ

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert auf gerösteten Teigfäden (Kadayif) mit Pistaziencreme, Keks-Crumble und getoppt mit einer Kugel Pistazieneis

14,50 €

(a,c,d,h,i,j,1,2)



KAISERSCHMARRN

Fluffiger, in der Pfanne goldbraun gebratener Pfannkuchenteig mit Rosinen und Puderzucker. Serviert mit frischen Beeren und Apfelmus

10,50 €

(a,c,d,i,1,2)

CHURROS

Spanisches Spritzgebäck, goldbraun frittiert und innen himmlisch weich. Serviert mit Zimtzucker und Nutella

9,50 €


(a,c,d,1,2,4,6)

GRIECHISCHE VERFÜHRUNG

Blaubeeren, Feigen und glasierte Walnüsse auf griechischem Joghurt, verfeinert mit Honig und Mandelsplitter

10,50 €

(a,c,d,i,1,2)

A wooden bar on a beach at dusk. The bar has a long wooden counter and a striped awning. Several wooden stools are lined up in front of the bar. The background shows the ocean and a dark sky with some clouds. The bar is illuminated from within, and there are string lights hanging from the awning.

THE BAR

So - Do 09:00 - 22:30 | Fr 09:00 - 1:00 | Sa 09:00 - 2:00

SOFT DRINKS

	small	large
SODAWASSER	0,30 l / 0,50 l	3,50 € 4,50 €
Teinacher Gourmet (Medium oder Still)	0,25 l / 0,50 l FI	3,50 € 5,00 €
Teinacher Gourmet (Medium oder Still)	0,75 l FI	7,00 €
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, (1,9)	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,50 €
FANTA, SPRITE, SPEZI (1,9)	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,50 €
COCA-COLA ZERO (1,9)	0,20 l FI / 0,50 l FI	3,90 € 5,90 €
TEINACHER GENUSS LIMONADE (1,5)	0,33 l FI	4,90 €
Johannisbeer-Holunder, Mango-Maracuja-Orange, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Zitrone		
BITTERINO I CRODINO SODA	0,20 l	4,50 €
BITTERINO I CRODINO MARACUJA	0,20 l	5,50 €
LIPTON EISTEE PFIRSICH / ZITRONE	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,50 €
ELEPHANT BAY ICE TEA (5,c)	0,33 l FI	4,90 €
Blaubeere, Granatapfel, Himbeere, Mango, Pfirsich, Rosenwasser, Wassermelone, Zitrone		
FUZETEA	0,30 l FI	4,90 €
Pfirsich, Zitrone		
VIO SCHORLE Rhabarber / Johannisbeere	0,25 l FI	3,90 €
VIO BIO LIMONADE Zitrone-Limette	0,25 l FI	3,90 €
VAIHINGER APFELSAFTSCHORLE	0,30 l / 0,50 l	3,90 € 4,90 €
VAIHINGER SAFTSCHORLE	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,90 €
VAIHINGER SÄFTE		
Ananassaft, Bananenektar, Grapefruitsaft, Schw. Johannisbeerektar, Kirschektar, Maracujanektar, Multivitaminsaft, Orangensaft	0,25 l / 0,50 l	4,50 € 6,50 €
VAIHINGER TOMATENSFT	0,25 l	4,50 €
HOLUNDERSCHORLE	0,30 l / 0,50 l	4,90 € 6,50 €
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSFT	0,20 l / 0,50 l	5,50 € 9,50 €
GOLDBERG	0,20 l FI	3,90 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic, Hibiscus Tonic, Japanese Yuzu Tonic		
RED BULL / SUGARFREE / ALL EDITIONS	0,25 l Dose	4,90 €
Moloko (1,3,9)	0,25 l Dose	4,90 €
Orangina	0,25 l Dose	3,90 €

BEERS



VOM ZAPF (a)

	small	large
DINKELACKER CD Pils	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,90 €
DINKELACKER CD Hell	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,90 €
DINKELACKER CD Radler / Cola-Bier (1,9)	0,30 l / 0,50 l	4,50 € 5,90 €
SANWALD Hefeweizen	0,50 l	5,90 €
SANWALD Bananen- / Cola- (1,9) / Kirsch-Weizen	0,50 l	5,90 €

FLASCHENBIERE (a)

SANWALD Kristallweizen	0,50 l FI	5,90 €
SANWALD Sportweizen alkoholfrei	0,50 l FI	5,90 €
SANWALD Weizen dunkel	0,50 l FI	5,90 €
CLUSS Kellerpils	0,33 l FI	4,50 €
WULLE	0,33 l FI	4,50 €
SCHWABEN BRÄU Naturradler	0,33 l FI	4,50 €
SCHWABEN BRÄU Naturradler alkoholfrei	0,33 l FI	4,50 €
DINKELACKER Pils alkoholfrei	0,33 l FI	4,50 €
Salitos Tequila / Blue / Mojito / Ice	0,33 l FI	4,50 €
Corona	0,33 l FI	5,00 €

COFFEE

We proudly and only serve Italian Café by 

Add Flavor: Vanilla I Karamell I Chocolate je 1,50€

Espresso I Doppio	3,20 €	4,20 €
Espresso Macchiato (d)	3,70 €	
Café Crema - small large	3,70 €	4,70 €
Milchkaffee - small large (d)	4,20 €	5,20 €
Cappuccino - small large (d)	4,20 €	5,20 €
Latte Macchiato - hot iced (d)	4,90 €	4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (d)	5,00 €	5,90 €
Matcha Latte - hot iced (d)		6,90 €
Chai Latte - hot iced (d)		6,50 €

Pick your Milk!
3,5% Vollmilch
Laktose-Frei +1€
Soja +1€
OATLY! - Barista
Hafermilch +1,50€

Greek Style Frappé	6,00 €
Eiskaffee mit Vanille-Eis	6,50 €
Eisschokolade mit Schokoladen-Eis	6,50 €

TEA SELECTION

Fine selected Tea by  LOFTEA

Earl Grey - Schwarztee Bergamotte	5,00 €
Nana Mint - Marokkanische Minze	5,00 €
Kamille - getrocknete Kamillenblüten	5,00 €
Elli Erdbeer - Erdbeere Papaya	5,00 €
Leni Marie - Mango Mandarine	5,00 €
Hanna Colada - Ananas Kokosnuss	5,00 €
Sencha - Grüntee	5,00 €
Gin Loafer - Ingwer Wacholder Zitrone	5,00 €
Rudolf - Mandarine Walnuss	5,00 €
Nikolaus - Papaya Kokos Mandel	5,00 €
Bratapfel - Apfel Zimt	5,00 €

WINERY ⁽ⁿ⁾

ROT

Badischer Spätburgunder (halbtrocken)
Cabernet Sauvignon (trocken)
Rioja (trocken)

Glas 0,2L	Karaffe 0,5L	Flasche
5,90 €	10,50 €	1,00L 19,90 €
7,50 €	13,50 €	0,75L 18,90 €
7,50 €	13,50 €	0,75L 18,90 €

ROSÉ

Durbacher Spätburgunder Weißherbst (trocken)
Canyon Road White Zinfandel (lieblich)
Studio by MIRAVAL (trocken)
Weißherbstschorle

6,90 €	12,90 €	1,00L 24,90 €
7,50 €	13,50 €	0,75L 18,90 €
9,50 €	19,90 €	0,75L 27,50 €
5,50 €	9,90 €	

WEIß

Betschgräbler Riesling (trocken)
Pinot Grigio (trocken)
Chardonnay (trocken)
Rieslingschorle

5,90 €	10,50 €	1,00L 19,90 €
7,50 €	13,50 €	1,00L 24,90 €
7,50 €	13,50 €	1,00L 24,90 €
4,90 €	9,50 €	

SPARKLING

Glas Scavi & Ray Prosecco
Glas Scavi & Ray Prosecco Orange
Scavi & Ray Prosecco
Scavi & Ray Prosecco Rosé

0,1L 5,50 €	
0,1L 5,50 €	
	0,75L 30,00 €
	0,75L 35,00 €

LIQOUR SELECTION

VODKA

9 Mile 37,5 % 2 cl 3,50 €
Grey Goose 40 % 2 cl 10,50 €

TEQUILA

Salitos Gold / Silber 40 % 2 cl 3,50 €
Salitos Gold / Silber 40 % 4 cl 6,00 €
Clase Azul Reposado 40 % 2 cl 20,00 €
Clase Azul Reposado 40 % 4 cl 35,00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP 40 % 3 cl 8,50 €
Hennessy VS 40 % 3 cl 8,50 €

WHISKEY & SCOTCH

Jack Daniels 43 % 3 cl 7,50 €
Tullamore Dew 43 % 3 cl 8,00 €
Chivas Regal 40 % 3 cl 8,50 €
Glen Fiddich 12 40 % 3 cl 8,50 €
Maccallan 12 40 % 3 cl 16,00 €



CHAMPAGNE ⁽ⁿ⁾

Moët & Chandon 0,75 l FL 100,00 €
Moët & Chandon Rosé 0,75 l FL 115,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l FL 160,00 €
Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé 0,75 l FL 160,00 €
Dom Perignon 0,75 l FL 350,00 €

SHOTS & SCHNAPS

Jägermeister 2 cl 3,50 €
Ramazzotti 3 cl 3,50 €
Vecchia Grappa di Prosecco 3 cl 5,00 €
Frangelico 2 cl 3,50 €
(Haselnuss Schnaps)
Melonenschnaps 2 cl 3,50 €
Sambuca 2 cl 3,50 €
Williamsbirne 2 cl 3,50 €
Obstler 2 cl 3,50 €
Erdbeerlime 4 cl 4,50 €
Vodka Lime 4 cl 4,50 €
B52 4 cl 5,00 €
Blowjob 4 cl 5,00 €

„SPECIAL“ 10 Shots (2cl) für 30,00 €



LONGDRINKS



VODKA			
9 Mile	37,5 %	3 cl	10,00 €
Grey Goose	40 %	3 cl	15,00 €
WHISKEY			
Jack Daniels	40 %	3 cl	10,00 €
Chivas Regal	40 %	3 cl	11,00 €
Glenfiddich	40 %	3 cl	11,50 €
VERSCHIEDENES			
Campari Soda ⁽¹⁾	25 %	5 cl	8,00 €
Campari Orange ⁽¹⁾	25 %	5 cl	9,00 €
Männermilch (Licor 43 + Milch)	31 %	4 cl	8,50 €
Malibu Maracuja	21 %	4 cl	9,50 €

RUM			
Batida de Coco	17 %	4 cl	8,50 €
Bacardi	37,5 %	3 cl	8,50 €
Havana 7 Anejos	37,5 %	3 cl	11,00 €
GIN			
Bombay Sapphire	40 %	3 cl	9,50 €
Hendricks	44 %	3 cl	10,50 €
Goldjunge	44 %	3 cl	13,00 €

WÄHLE DEIN LONGDRINK MIX

0,20 l Flasche Coca-Cola ^(1,9) oder 0,20 l Vaihinger-Säfte oder 0,20 l Flasche Goldberg ^(1,8) oder 1 x Dose Red Bull ^(2,3,9)

BOTTLES

Bacardi	37,5 %	0,70 l	85,00 €
Jack Daniels	40 %	0,70 l	95,00 €
Jägermeister	35 %	1,00 l	110,00 €
Grey Goose	40 %	0,70 l	125,00 €
Bombay Saphhire Gin	40 %	0,70 l	95,00 €
9 Mile Vodka	37,5 %	0,50 l	65,00 €
9 Mile Vodka	37,5 %	0,70 l	85,00 €
Clase Azul Reposado	40 %	0,70 l	450,00 €

Zu den Flaschen je:

1,00 l Coca-Cola ^(1,9) oder 1,00 l Vaihinger-Säfte oder
4 x 0,20 l Flasche Goldberg ^(1,8) oder 4 x Dose Red Bull ^(2,3,9)

Optional zusätzlich bei Flaschenkauf:

Coca-Cola ^(1,9)	1,00 l	8,00 €
Vaihinger-Säfte	1,00 l	9,00 €
Goldberg ^(1,8)	5 x 0,20 l	12,00 €
Red Bull ^(2,3,9)	4 x 0,25 l	14,00 €

GREY GOOSE SPECIAL 130,00 €

+ 1 Liter Vaihinger-Säfte und + 4 x 0,20 l Flasche Goldberg ^(1,8)
oder 4 x Dose Red Bull ^(2,3,9)

9 MILE 3 Liter SPECIAL 280,00 €

+ 1 Liter Vaihinger-Säfte oder Goldberg Bitter Lemon ^(1,8)
+ 10 Dosen Red Bull ^(2,3,9)

COCKTAILS & SPRITZERS




Classics



LONG ISLAND ICE TEA Harmonische Mischung aus Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Cointreau und Zuckersirup, abgerundet mit frischgepresstem Zitronensaft und einem Schuss Coca Cola	11,00 €
MAI TAI Verlockende Kombination aus hellem Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Ananas und Orangensaft	10,00 €
SEX ON THE BEACH Fruchtig-süßer Cocktail aus Vodka, Peach-Tree, Orangensaft, Zitronensaft und einem Hauch Grenadine	10,00 €
CAIPIRINHA Erfrischender Klassiker aus einer gestampften Limette, Rohrzucker und Cachaça	10,50 €
ZOMBIE Tropischer Cocktail mit Kick - Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Zitronensaft, Passionsfruchtsirup, Ananassaft, Orangensaft und einen Schuss Grenadine	11,00 €
CUBA LIBRE Eine simple Erfrischung - Coca Cola, Havana Club 7 Anejos und Limette	12,00 €
PIÑA COLADA Classic (Kokos) Strawberry Passionfruit Tropischer Sahnecocktail mit absolutem Urlaubsflair - Ananassaft mit weißem Rum, Sahne und einem Geschmack Ihrer Wahl	10,50 €
MOSCOW MULE 9 Mile Vodka, Ginger Beer und frisch gepresster Limettensaft. Garniert mit Gurke und Minze	13,00 €

Daiquiris & Margaritas



MARGARITA Ein Mexikanischer Cocktail-Klassiker mit Flair - Ausbalancierte Mischung aus Tequila, Cointreau und frisch gepresstem Limettensaft, serviert mit einem Salzrand	10,00 €
FROZEN MARGARITA CLASSIC STRAWBERRY WATERMELON MANGO Classic Margarita-Basis mit Ihrer ausgewählten Frucht zu einer absoluten Verführung püriert	11,00 €
DAIQUIRI Die Kubanische Schwester von Margarita - Havana Club 3 Anejos, frisch gepresster Limettensaft und Zuckersirup, serviert mit Salzrand	10,00 €
FROZEN DAIQUIRI CLASSIC STRAWBERRY WATERMELON Classic Daiquiri-Basis mit Ihrer ausgewählten Frucht und püriert zur Perfektion	11,00 €

Mojitos

CLASSIC Gepresste Limettenstücke, Minze und Zucker, mit Bacardi und einem Schuss Soda	11,50 €
PASSIONFRUIT Gepresste Limettenstücke, Minze und Passionsfrucht mit Bacardi, einem Schuss Soda und einem Hauch Passionsfruchtsirup	13,00 €
WATERMELON Gepresste Limettenstücke, Minze, gestampfte Wassermelone mit Bacardi, einem Schuss Soda und einem Hauch Wassermelonensirup	13,00 €
RAZZ Bacardi Razz mit frischer Minze, Grenadine, Himbeeren, gestampfter Limette und einem Schuss Soda	13,00 €

Specials

GIN DAISY Der Liebe gewidmet - Bombay Sapphire Gin mit frisch gepresstem Zitronensaft, Rosensirup und Rosenwasser	12,50 €
GIN BASIL SMASH Frische Basilikumblätter mit Bombay Sapphire Gin, frisch gepresstem Limettensaft und Zuckersirup bis zur Perfektion geshaked	12,50 €
WHISKEY SOUR Erfrischender Bourbon Cocktail mit frisch gepresstem Zitronensaft und Zuckersirup (wahlweise mit Eiweiß)	12,50 €
ESPRESSO MARTINI So simple but soooo good - Espresso shot mit 9 Mile Vodka, Kahlúa und Zuckersirup, intensiv geshaked für eine cremige Schaumkrone	11,50 €
LE GURK Frischer Cocktail aus Gin, Gurkensaft, Zitronensaft und Zuckersirup. Spritzig abgerundet mit Sodawasser und garniert mit Gurke und Minze	12,50 €
HAZEL N' CREAM Cremiger Cocktail aus Haselnuss-Likör, Baileys, Whiskey, Sahne und Schokoraspeln	12,50 €
PORNSTAR MARTINI Fruchtiger Klassiker aus Vodka, Passionsfrucht, Vanille und frisch gepresstem Limettensaft. Serviert mit kalter Passionsfrucht und einem Shot Scavi & Ray Prosecco	14,50 €

Mocktails - Alkoholfrei

COCONUT KISS Fruchtig-sahniger Cocktail aus Ananas und Maracujasaft, mit einem Schuss Sahne und Kokossirup	10,50 €	SUNRISE Maracuja-, Ananas- und frisch gepresster Zitronensaft mit Mandelsirup und Grenadine	10,50 €
IPANEMA Gestampfte Limette mit Rohrzucker, Ginger Ale und einem Schuss Sodawasser	11,00 €	VIRGIN MOJITO Frische Minze, gestampfte Limette, Zuckersirup, Sodawasser und ein Schuss Sprite	11,50 €

COCKTAILS & SPRITZERS



APEROL SPRITZ 8,90 €
Aperol, Scavi&Ray Prosecco und ein Schuss Soda und mit Orangenscheibe garniert

PASSIONFRUIT SPRITZ 11,50 €
Scavi&Ray Prosecco mit einem Schuss Tequila, frischer Passionsfrucht, frisch gepresstem Zitronensaft und Maracujanektar

HUGO 9,50 €
Der Klassiker der Spritzer
Frische Minze, Limetten und Holunderblütensirup mit Scavi&Ray Prosecco und Soda

LILLET BERRY 9,50 €
Fruchtiger Spritzer mit französischem Aperitifwein, Lillet Blanc, Waldbeeren und Schweppes Wildberry

SARTI SPRITZ 9,50 €
Aperitif aus Blutorange, Mango und Passionsfrucht, mit Soda und Prosecco, garniert mit einer Scheibe Limette

CAMPARI SPRITZ 8,90 €
Scavi&Ray Prosecco mit Campari, einem Schuss Soda und garniert mit einer Orangenscheibe

PROSECCO CRODINO 8,00 €
SOMMERSCHORLE 8,50 €
RUSSIAN MARTINI „ROSATO + WILDBERRY“ 9,00 €





GELATERIA

Mo - Do 11:00 - 22:00 | Fr 09:00 - 0:00 | Sa 09:00 - 0:00 | So 09:00 - 22:00

EISBECHER

SPAGHETTI EIS

Vanille Eis, Sahne, Erdbeersauce und Weiße Schokoladenraspeln

8,90 €
(1,d,i,j)

CHOCOLATE CUP

Stracciatella, Schokoladen, Vanille Eis, weißes Schokoeis, weiße Schokoraspel, Schokoraseln, Schokoladensauce und Sahne

9,90 €
(1,c,d,h,i,j)

CRISPY COOKIE CUP

Cookies Eis, Vanille Eis, Salted Caramel, Haselnusseis, Karamell Kekse, Krokantstreussel, Haselnussauce und Sahne

10,90 €
(1,a,c,d,i,j)

NUSSBECHER

Walnusseis, Haselnusseis, Pistazieneis, Otella, Krokantstreussel, Mandelsplitter, Haselnüsse, Haselnussauce, Walnüsse und Sahne

10,90 €
(1,a,c,d,i,j)

BAUNTY EIS CUP

Kokosmandelcremeeis, Schokoladeneis, Stracciatella Eis, Schokosauce, Kokosstreussel, Schokostreussel, Schokosplitter und Sahne (wahlweise: Batida de Coco 2,00 € Aufpreis)

10,90 €
(1,c,d,h,i,j)

BANANA CUP

Schokoladeneis, Vanilleeis, Bananen Eis, Banane, Schokoladensauce, Schokoladenstreussel, Krokantstreussel und Sahne

10,90 €
(1,c,d,h,i,j)

STRAWBERRY CUP (saisonbedingt)

Vanilleeis, Erdbeereis, Weiße Schokoladeneis, Erdbeeren, Erdbeersauce, weiße Schokostreussel und Sahne

10,90 €
(1,d,i,j)

GREEK JOGHURT CUP

Joghurteis, Griechischer Joghurt, Granola Müsli, Honig und entweder mit Erdbeeren oder | Banane oder | Mango oder | Nussmischung

10,90 €
(1,a,c,d,i,j)

PALM BEACH TROPIC CUP (saisonbedingt)

Mangoeis, Meloneneis, Zitroneneis, Wassermelone, Mangowürfel und Sahne

11,90 €
(5,d)

KINDERBECHER (bis 12 Jahren)

2 Kugeln Eis nach Wahl, Smarties und Sahne

4,00 €
(a,d & siehe Sorte)

ELSA-BECHER (bis 12 Jahren)

2 Kugeln Blauer Engel, weiße Schokoraseln und Sahne

4,00 €
(1,d,i,j)



Extras & Toppings

weiße und dunkle Schokostreusel / Raspeln (d,i,j) | Kokosstreusel | Krokant (j) je 1€
Smarties (a,c,d) | Soßen (Banane, Erdbeer, Schoko, Vanille) (c,d,i,j,1,5) je 1€

Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse) | Oreo Cookies (a,c,d,h) je 2€
Früchte (frische Bananen, Erdbeeren, Melone saisonbedingt) je 2€

Hausgemachte Schlagsahne (d) 1,50€



EISSORTEN

MILCH-EIS

je Kugel 2,00€ | 100% Pistazie je Kugel 2,50€

Blauer Engel (1,d)	100% Pistazie (d,i)
Cookies (1,a,c,d,i)	Sahne-Kirsch (1,d)
Haselnuss (d,i)	Schokolade (d)
Joghurt Natur (d)	Salted-Caramel (d,i)
Joghurt Waldbeere (d,1)	Stracciatella (d,i)
Kokos-Mandelcremé (d,i)	Tiramisu (c,d)
Latte Macchiato (d,9)	Vanille (1,d)
Malaga (d)	Walnuss (1,d,i)
Nuss-Nougat (d,i)	Weisse Schokolade (d,h)

FRUCHT-EIS

je Kugel 2,00€

Mango
Banane (d)
Erdbeere (5)
Himbeere
Melone
Zitrone (5)

SHAKES 'n MORE

FRAPPES MIT SAHNE

7,00 €

Greek-Style iced coffee mit Sahne
Vanilla (1,d) | Chocolate (d) | Caramel (d,h) |
Haselnuss (d,i) | Strawberry n Cream (1,d)

SHAKES

7,50 €

Handgemachte Milk-shakes aus italienischem Eis und Sahne.
(Jede Sorte & Mix)

EISCAFÉ (1,d,i)

Vanille Eis mit Kaffee, Sahne, Mocca-Sauce und
Schokoladenstreusel

- Medium
- Large

6,50 €

8,50 €

EISSCHOKOLADE (1,d,h,i)

Schokoladeneis mit kalter Trinkschokolade,
Sahne, Schokoladensauce und Schokostreusel

- Medium
- Large

6,50 €

8,50 €



Unser Eis entspricht den Hygiene- und
Qualitätskontrollen sowie den Einhaltungen
der HACCP-Konzepte. Bitte haben Sie
Verständnis, dass es einige Früchte und
Eissorten nur saisonbedingt gibt!

Allergen-Hinweise siehe Sorten und Toppings

Allergen-Hinweise und Zusatzstoffe

- a) Glutenthaltiges Getreide
- b) Lupinenprodukte (z. B. Lupinenmehl)
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose
- e) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) Mollusken (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)
- h) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Schalenfrüchte (z. B. Haselnuß, Mandel, Paranuß, Pistazie, Walnuß) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Sulfite
- 1) mit Farbstoff (auch natürliche wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E579, 585)
- 8) chininhaltig
- 9) koffeinhaltig
- 10) Formvorderschinken

Allergienhinweise der Produkte Stand: 15.1.2025,
Änderungen der Hersteller vorbehalten.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



PDF-KARTENLINK

Bitte beachten Sie, dass es bei allen
Fritteusengerichten zu Kreuzverbindungen
kommen kann.

RESERVIERUNG



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH & BIS BALD!

www.SPORTSBAR-PALMBEACH.de
www.PALMBEACH-PFORZHEIM.de

Alle Preise inkl. ges. MwSt. Karte Stand 15. JANUAR 2025

Die Abbildungen können von den tatsächlichen Gerichten abweichen.

FEEDBACK





Beach Bar

VIELEN DANK

FÜR IHREN BESUCH IM PALM BEACH