

CAFÉ & RESTAURANT
ROSSI
HEIDELBERG

Süßkartoffel-Kokos-Suppe VEGAN 7,00€^{a,8}
Ingwer | Brot

Bruschetta VEGAN 7,50€^a
Hausgemachte Avocado-creme | Tomaten | Granatapfelkerne
saisonale Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

Rossi's Hummus VEGAN 8,00€^{a,h}
Zitrone | Minze | Petersilie | rote Zwiebeln | Tomaten
Granatapfelkerne | Olivenöl | Fladenbrot

Süßkartoffel-Pommes VEGET. 7,00€^{c,g,8}
Aioli | Salsa

Tapas Platte Torero ^{a,b,g,2,3,8}
- für eine Person 11,50€ - für zwei Personen 19,00€
Zitrus-Aioli | Avocado-creme | marinierte Kalamata-Oliven
Chorizo | Serrano Schinken | Manchego | Grillgemüse
Gambas in Knoblauchöl | Brot

Mezze Platte 1001 Nacht VEGET. 16,50€^{a,c,e,f,g,i,k,m,4,8}
(als Vorspeise für 2 Personen geeignet)
Hausgemachte Falafel | Hummus | Tahin | Taboulé
Couscous-Salat | Dolma (gefüllte Weinblätter)
Halloumi-Käse | Fladenbrot

Gebackene Süßkartoffel VEGET. 13,50€^{g,i,8,12}
Frischer Avocado-Schmand | saisonale Blattsalate
mit Honig-Senf-Dressing

Marinierte Aubergine VEGET. 10,50€^{c,e,g,h,i,k,m,8}
Couscous-Salat | griechischer Joghurt

Greek Bowl 15,00€^{i,g,l,2,6}
Pfannengyros | Tomaten | Zwiebeln | Tzaziki | Pita | Pommes
Riesenbohnen | Kalamata-Oliven | Schafskäse-creme

Vital Bowl VEGET. 11,00€^{c,e,g,h,i,k,m,8}
Rucola | Grillgemüse | Jasminreis | Couscous-Salat | Granatapfel
griechischer Joghurt mit Walnüssen & Honig | frische Avocado
Mango | Feigen
- mit Falafel **VEGET.** 13,00€ - mit Hähnchenfilet 15,00€ - mit Gambas 18,00€

Curry VEGAN 🌶️ 13,00€^{a,6,9}
Rote Curry-Kokos-Creme | Paprikagemüse | Zuckerschoten
Aubergine | Karotten | frischer Koriander | Zitronengras | Jasminreis
- mit gebratenem Hähnchenfilet 15,00€ - mit Gambas 18,00€

Chicken Teriyaki 15,00€^{d,f,i,k,1,2,4,12}
Marinierte Hähnchenfilet-Gemüse-Spieße | Zitronengras-Glasnudeln
Sweet Chili-Ingwer-Gurkenschälchen

**Lachsfilet mit Sesam
in Knoblauch-Chili-Marinade** 18,50€^{d,f,i,k,1,2,4,12}
Zitronengras-Glasnudeln | Wok-Gemüse

Surf and Turf Grillplatte 22,00€^{a,b,d}
Gambas | Roastbeef | Hähnchenfilet | mariniertes Lachsfilet
geschmorte Paprika | glasierte Kirschtomaten | Kräuterbutter
Knoblauchbrot

Aus der Pfanne in Butterschmalz gebraten...

Rossi's Kaffeehaus schnitzel vom Schweinerücken 15,50€^{2,8,a,c,g,k}
Thymianpanade | Dijonsenf-Marinade | Kartoffel-Zwiebelstampf
Speckbohnen

Serranoholz 13,50€^{a,3,8}
Serrano Schinken | Oliven | Grissini | Pimientos de Padrón | Butter | Brot

Italienisches Käsebrett VEGET. 14,00€^{a,g,h,8}
Feigenmarmelade | Walnüsse | Feige | Butter | Baguette

Spaghetti Gamba 18,00€^{1,2}
Gambas | Kirschtomate | Knoblauch | Olivenöl

Spaghetti Rucola VEGET. 12,50€^{a,g,8}
Rucola | Pecorino | Kirschtomaten | Knoblauch | Olivenöl

Rigatoni Arrabbiata VEGAN 🌶️🌶️ 9,00€^a
Oliven | Chili | Tomatensauce | Kräuter

Rigatoni Norma sizilianische Spezialität VEGET. 13,00€^{a,g,8}
Aubergine | Tomate | Knoblauch | Basilikum | Ricotta

Spaghetti Avocado-Pesto VEGAN 15,00€^{a,g,h,8}
Basilikumpesto mit frischer Avocado | Kirschtomaten | Pinienkerne

Wahlweise mit:

- gebratenen Hähnchenfiletstreifen +4,00€ - Gambas +6,00€^b

dazu saisonale Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing +4,50€

Besuchen Sie uns auf:



caferossihd



Cafe Rossi



caferossihd



Cafe Rossi

Salatteller mit Falafel **VEGET.** 12,00€ a,g,j,k,8

Sesam Dip | getrocknete Tomaten | Datteln | rote Zwiebeln
Kräutervinaigrette | Brot

Griechischer Bauernsalat **VEGET.** 11,00€ a,g,j,k,8

Tomaten | Feta | Oliven | Gurken | Paprika
rote Zwiebeln | Olivenöl | Zitrone | Knoblauchbrot

Salatteller mit marinierten Hähnchenfiletstreifen 13,50€ a,f

Paprika | Sprossen | rote Zwiebeln | Curry-Dressing | Brot

Salatteller mit gebratenen Roastbeefstreifen 17,00€ a,g,i,8

Geschmorte Paprika | Cashew | glasierte Kirschtomaten
Chili-Minz-Dressing | Brot

Salatteller mit Gambas und Lachs 19,00€ a,c,j,2

Gebratene Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl | mariniertes Lachsfilet
Kalamata-Oliven | glasierte Kirschtomaten | Honig-Senf-Vinaigrette | Aioli Dip
Knoblauchbrot

Alle Salate wahlweise mit frischer Avocado | Knoblauchbrot +3,00€

ROSSI'S BURGER

220 gr. reines Rinderhack nach eigenem Rezept

Alle Burger wahlweise mit Steakhouse-Pommes oder
Süßkartoffel-Pommes (+2,50€) mit Ketchup / Mayo
oder
saisonale Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

BIG Cheese 14,00€ a,c,g,8,12

Cheddar | Eisbergsalat | Tomate
rote Zwiebeln | Ketchup und Mayonnaise | Coleslaw

BIG Ranch 15,50€ a,c,g,2,3,4,8,12

Bacon | Cheddar | Eisbergsalat
Tomate | Schmorzwiebeln | BBQ Sauce | Coleslaw

BIG Salsa 🌶️ 17,00€ a,c,g,8,12

Frische Avocado | Cheddar | Tomaten | Chili-Salsa
Eisbergsalat | Tomate | rote Zwiebeln | Coleslaw

NObread 15,00€ a,c,g,8

Reines Rinderhack | Cheddar Grillgemüse | Avocadocreme
Eisbergsalat | Tomate | rote Zwiebeln | Coleslaw

Doppelt Fleisch +6,00€

Ali Baba **VEGET.** 14,50€ g,h,8

Hausgemachte Falafel mit orientalischen Gewürzen | Halloumi-Käse
Grillgemüse | Tahin | Avocadocreme | Eisbergsalat | Tomate | rote Zwiebeln

EXTRAS:

BBQ, Salsa, Aioli, Ketchup, Mayonnaise +1,50€

Cheddar, Bacon, Avocadocreme, Schmorzwiebeln +2,00€

Grillgemüse +4,50€

DESSERT

Apfelstrudel 7,50€ g,1,2,8,12

Vanilleeis | Sahne

Tiramisu 7,00€

HHHM, LECKER...

Der unvergleichlich köstliche Kuchen von der
„Blum coffee bar“ in Mannheim.
Den müssen Sie probieren!
Erfragen Sie die aktuelle Auswahl gerne beim
Servicepersonal oder schauen Sie doch selbst
einfach mal in unsere Vitrine.

Kuchen je 3,90€

Kaffee + Kuchen 5,90€ (Mo-Fr von 12:00 – 17:00 Uhr)

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt	11 taurinhaltig
2 mit Konservierungsstoffen	7 gewachst	12 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmitteln	8 mit Milcheiweiß	13 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärkern	9 chininhaltig	14 mit Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	10 koffeinhaltig	15 mit Sulfiten

Kenntlichmachung von Allergenen:

a glutenhaltig	f Soja	k Sesam
b Krebstiere	g Laktose / Milch	l Schwefeldioxid / Sulfite
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupine
d Fisch	i Sellerie	n Weichtiere
e Erdnüsse / Nüsse	j Senf	

FRÜHSTÜCK

Zu allen unseren Frühstück servieren wir Ihnen ein Heißgetränk* oder ein Glas (0,1l) frisch gepressten Orangen- oder Grapefruitsaft.

*Als Heißgetränk zum Frühstück stehen Ihnen die folgenden Variationen zur Auswahl:
Café | Espresso | Cappuccino | Melange | Latte Macchiato
heiße Schokolade | Glas Tee

Für jeweils 3,00€ können Sie noch ein Glas (0,1l) Prosecco oder Sekt dazu bestellen und für jeweils 1,80€ ein Glas (0,1l) frisch gepressten Orangen- oder Grapefruitsaft.

Mona VEGAN 11,50€^{a,h,k}

Ofenfrischer, belegter Sesambagel | Avocado | Rucola
Tomatenscheiben | Kirschtomate | hausgemachter Hummus

Benny 10,50€^{a,d,g,k}

Ofenfrischer, belegter Sesambagel | Räucherlachs | Spinat
Kirschtomate | Dill | Tomatenscheiben | Meerrettichfrischkäse

Amelie 5,20€^{a,g,l2}

Croissant | Butter | Konfitüre oder Nutella

Lilly 9,80€^{a,c,e,l2}

4 kleine Pfannkuchen | Puderzucker | Obst | Ahornsirup
geröstete Cashewkerne | frische Minze

Powerbowl 11,50€^{e,g,l2}

Beerenjoghurt | Chiasamen | hausgeröstetes Müsli | Nüsse
Honig | Früchte | frische Minze

Einstein 5,40€^{a,g}

Backwerk Ihrer Wahl | Butter
Wählen Sie zudem bitte zwei der folgenden Beläge aus:
Honigschinken, Emmentaler, Putenbrust, Mailänder, Salami,
Konfitüre, Nutella, Honig

Henriette 13,80€^{a,c,e,g,l2}

2 Backwerke Ihrer Wahl | Butter | Konfitüre
Honigschinken | Putenbrust | Salami | Emmentaler
hausgemachtes Bircher Müsli mit geriebenen Äpfeln
2 gekochte Eier oder Rührei oder Spiegeleier,
jeweils mit Schinken **oder** Speck

Apollonia 15,80€^{a,g,3}

Weizenspitzbrötchen | Butter | Serrano Schinken | Oliven
Mozzarella | Kirschtomaten | Rucola | Rührei mit Ricotta
hausgemachter Tomatenfrischkäse

Shakshuka 10,50€^{a,c,e,g}

Orientalischer Paprika | Tomatensauce | 2 Spiegeleier
hausgemachtes Basilikumpesto | 2 Backwerke Ihrer Wahl

Debbie 14,30€^{a,c,g,l2}

Weizenspitzbrötchen | Butter | Spiegelei mit Bacon
Baked Beans | gebratene Würstchen | Pfannkuchen mit Ahornsirup

Lola 14,80€^{a,c,g,h,2}

2 Scheiben geröstetes Vollkornbrot mit Salsa Rosso
halbe Avocado | 2 Spiegeleier | Rucola | Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne | Kirschtomatensalat mit frischem Koriander

Bitte wählen Sie aus folgenden Backwerken.:

Weizenspitzbrötchen | Sesambagel | Körnerecke
2 Scheiben Vollkornbrot | Vollkornknusperspitz
Croissant | glutenfreies Brötchen (+0,20€)

FRÜHSTÜCK-SINGLES

gekochtes Ei . wahlweise 5min | 7min | 10min 1,60€

Rühr- oder Spiegelei . je 4,30€

wahlweise mit:

Schinken | Speck | Champignons | Paprika | Käse +0,50€
Ricotta +1,20€

Obstsalat . 4,90€

Cashewkerne

Griechischer Joghurt ^{e,g} 4,80€

Knuspermüsli | Obst

Hausgemachtes Bircher Müsli ^{e,g,h} 4,50€

geriebene Äpfel | Milch | Rosinen | Beeren
Granatapfelkerne

Backwerke ^a je 1,70€

Weizenspitzbrötchen | Sesambagel | Vollkorn-Knusperspitz
2 Scheiben Vollkornbrot | Körnerecke | Croissant
glutenfreies Brötchen (je 1,80€)

CAFÉ & RESTAURANT
ROSSI
HEIDELBERG

Besuchen Sie uns auf:



caferossihd



Cafe Rossi



caferossihd



Cafe Rossi

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Milcheiweiß
9 chininhaltig
10 koffeinhaltig
11 taurinhaltig
12 mit Süßungsmittel
13 mit Phosphat
14 mit Phenylalaninquelle
15 mit Sulfiten

Kenntlichmachung von Allergenen:

a glutenhaltig
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse / Nüsse | Senf
f Soja
g Laktose / Milch
h Schalenfrüchte
i Sellerie
k Sesam
l Schwefeldioxid / Sulfite
m Lupine
n Weichtiere

CAFÉSPEZIALITÄTEN

Alle Heißgetränke bereiten wir auf Wunsch auch mit Sojadrink, Cocos- oder Hafermilch zu. Aufpreis 0,50€

Café Crème	2,70
Café Americano	3,00
Pott Café	4,20
Entkoffeinierter Café	2,70
Melange ⁸	3,70
Espresso	2,40
Espresso doppio	3,80
Espresso macchiato ⁸	2,50
Espresso doppio macchiato ⁸	4,00
Cappuccino ⁸	3,50
Cappuccino grande ⁸	4,80
Cappuccino mit Schlagsahne ⁸	4,00
Maroc ⁸	3,30
Latte macchiato ⁸	3,70
Schoko-Latte ⁸	4,20
Latte & Vanille ^{8, 12}	4,70
Latte & Karamell ^{8, 12}	4,70
Latte mit Baileys ^{1, 8, 12}	5,60

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Hot Chai ⁸	4,00
eine Art Teegetränk mit feuriger Mischung aus Schwarztee, besänftigender Süße und exotischen Gewürzen	
Heiße Schokolade ⁸	3,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ⁸	4,00
Heiße Zitrone	2,80
Heiße Zitrone mit Honig	3,60
Heiße Milch (oder kalte Milch) ⁸	2,50
Heiße Milch mit Honig ⁸	3,30
Glühwein (saisonabhängig) ^{1, 8, 12}	3,60

Der unvergleichlich köstliche Kuchen von der „Blum coffee bar“ in Mannheim. Erfragen Sie die aktuelle Auswahl gerne beim Servicepersonal oder schauen Sie doch selbst einfach mal in unsere Vitrine. Kaffee + Kuchen 5,90€ (Mo-Fr von 12:00 – 17:00 Uhr)

SPEZIALITÄT UNSERES HAUSES

Süßer marokkanischer Minztee, serviert im traditionellen Silberkännchen. Portion 4,40

Auf unserer Terrasse nur im Glas erhältlich. Portion 3,40

TEE

Für längeren Genuss servieren wir Ihren Tee im Porzellankännchen für 4,00

Royal Second Flush · Schwarztee

Erlesene Darjeeling-Hochland-Tee-Mischung aus der 2. Pflückperiode

Gunpowder Temple of Heaven · Bio-Grüntee

Kräftiger, herber Geschmack und hoher Koffeingehalt

Earl Grey · Schwarztee

Leicht herber Tee mit Bergamotte-Aroma

Vanilla Butterfly · Kräutertee

Cremig zarter Rooibostee mit natürlicher Vanille

Mango-Minze · Früchte-Kräuter-Mix

Die runde, saftig-süße Mango trifft die schlanke, coole Minze. Blumige Mischung aus Apfel, Ananas, Papaya, Gojibeere, Lemongras und Krauseminze

Ingwer-Zitrone · Grüntee

Erfrischend natürlicher China Sencha mit Ingwer, Orange, Sonnenblumenblüte, Zitrone und leicht gezuckerter Aprikose

Silver Pearls · Weißer Tee

Belebender Tee aus handgerollten Blattknospen. Dieser chinesische Tee gilt als besonders bekömmlich

Pfefferminze · Kräutertee

Wohlschmeckender und den ganzen Körper erfrischender Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen der fränkischen Pfefferminze

Kamille · Kräutertee

Ganze Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes, beruhigendes Hausmittel und haben einen milden aromatisch-weichen Geschmack

Schweizer Teemischung · Kräutertee

Feine Mischung verschiedener Alphüttenkräuter mit leichtem Minze- und Orangengeschmack

Sonnenharmonie · Kräutertee

Belebende Liaison aus Apfel, grünem Rooibusch, Lemongras, Orange, Verbänenkraut und Vanille

Sunny Lemon · Kräutertee

Südafrikanischer Rooibos mit erfrischend fruchtigem Limonengeschmack

ROSSI HEIDELBERG

MINERALWASSER

Alwa, medium oder naturelle

Fl. 0,25l 2,90 | Fl. 0,75l 6,30

SOFTDRINKS | LIMONADEN

Coca Cola ^{1, 10} Fl. 0,33l 3,60

Coca Cola Zero ^{1, 10, 12} Fl. 0,33l 3,60

Sprite Fl. 0,33l 3,60

Mezzo Mix ^{1, 10, 11, 12} Fl. 0,33l 3,60

Vio Bio Limo Orange Fl. 0,3l 3,60

Vio Bio Limo Zitrone & Limette Fl. 0,3l 3,60

Red Bull ^{1, 10, 11, 12} D. 0,25l 4,50

Honest Bio Vegan Eistee 4,20

Himbeere & Basilikum Fl. 0,33l

Pfirsich & Rosmarin Fl. 0,33l

Thomas Henry 3,40

Tonic Water⁹ | Ginger Ale¹

Bitter Lemon^{3, 9} Fl. 0,2l

FRUCHTSÄFTE VON VAIHINGER

Apfel, Orange, Banane, Ananas
Sauerkirsch, Maracuja, Rhabarber,
Johannisbeer, Grapefruit, Cranberry

Saft pur 0,20l 3,00 | 0,4l 5,00

Als Schorle 0,20l 2,80 | 0,4l 4,50

POWERDRINKS

FRISCHER GEHT'S NICHT.

SIE BESTELLEN; WIR PRESSEN!

Alle angebotenen Obst- und Gemüsesäfte werden nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gepresst.

Orangensaft pur

Der meistgetrunkene Saft der Welt ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Mit seinem besonders hohen Gehalt an Vitamin C ist er eine wahre Vitaminbombe für Ihre Abwehrkräfte. 0,20l 4,40 | 0,40l 7,40

Karotten-Apfelsaft mit Ingwer

Der Schönheitsdrink schlechthin. Die Nr. 1 zur Stärkung Ihres Immunsystems, gut für die Haut. Vitamin C, Betacarotin, Folsäure, Kalzium. 0,20l 4,00 | 0,40l 7,00

Karottensaft pur

Urgesunder Energiespender, voller Antioxidantien, schützt vor Infektionen, wirkt nachhaltig entgiftend. Vitamin C, Beta-carotin, Folsäure, Kalzium. 0,20l 3,60 | 0,40l 6,60

Ananas-Apfel-Orangensaft

Reich an Betacarotin, Folsäure, Vitamin C, Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink. Ein köstlicher Saft, voller Antioxidantien, gibt viel Energie und reinigt den Körper. 0,20l 4,90 | 0,40l 7,90

Gurkensaft mit Ingwer

Feiner Saft mit sehr belebender Wirkung. Kräftigt weiche oder brüchige Nägel. Vitamin C, Betacarotin, Folsäure, Kalzium, Silizium, Kalium. 0,20l 3,30 | 0,40l 6,00

FASSBIERE

Heidelberger 1603 Pilsner ^α

0,30l 3,30 | 0,50l 5,00 | 1l 9,50

Radler ^α

0,30l 3,00 | 0,50l 4,60

Colabier ^{1, 10, α}

0,30l 3,20 | 0,50l 4,80

Sion Kölsch ^α

0,20l 2,80 | 0,40l 5,00

Heidelberger helles Hefeweizen ^α

0,30l 3,30 | 0,50l 5,00

Weizenradler ^α

0,30l 3,00 | 0,50l 4,80

Colaweizen ^{1, 10, α}

0,30l 3,00 | 0,50l 4,80

Bananen-/ Kirschweizen ^α

0,30l 3,80 | 0,50l 5,60

FLASCHENBIERE

Heidelberger Kristallweizen ^α 0,50l 4,80

Heidelberger

dunkles Hefeweizen ^α 0,50l 4,80

Heidelberger Pils alkoholfrei ^α 0,33l 3,30

Heidelberger Hefeweizen

alkoholfrei ^α 0,50l 4,80

INTERNATIONAL

San Miguel 0,33l 3,50

ROSSI HEIDELBERG

PRICKELNDES

Bernard Massard Sekt 0,1l 4,50 | Fl. 0,75l 25,00

Casa Gheller Cuvee Brut Spumante Prosecco

0,1l 5,00 | Fl. 0,75l 29,00

Bouvet Ladubay Cremant de Loire Excellence Rosé

Fl. 0,75l 32,00

Laurent Perrier Champagner Fl. 0,2l 29,00

Moët Chandon Rosé Fl. 0,2l 38,00

Devaux de la Grande Champagner Fl. 0,75l 90,00

WEINSCHORLEN

Weinschorle¹ (mit Riesling oder Weißherbst)

0,20l 4,00 | 0,40l 6,50

Apfelwein¹ 0,25l 3,00 | 0,50l 5,00

Apfelweinschorle¹ 0,25l 2,80 | 0,50l 4,80

WEISSWEINE OFFEN

Riesling trocken Weingut Georg Naegele, Hambach (Pfalz)

Geprägt von frischem, grünen Apfel und weißem Pfirsich Aromen. Neben seinem unverkennbaren Geschmack ist er auch einer der beliebtesten Weine im Weingut.

0,1l 2,50 | 0,2l 4,20 | Fl. 1l 20,00

Riesling halbtrocken Weingut Georg Naegele, Hambach (Pfalz)

Duftige Rieslingnoten, leicht und gefällig. So präsentiert er sich in der Nase. Am Gaumen herrlich trocken, kompromisslos süffig und animierend unkompliziert. Der Wein für jede Gelegenheit.

0,1l 2,70 | 0,2l 4,50 | Fl. 1l 22,00

Weißburgunder trocken, Weingut Mussler Bissersheim (Pfalz)

Lebendig, fruchtiger und frischer Weißwein mit milder Säurestruktur. Der Duft erinnert an grünen Apfel und Aprikose, gefolgt von einem Hauch von Ananas.

0,1l 3,70 | 0,2l 6,60 | Fl. 0,75l 25,00

Grauburgunder trocken, Weingut Metzger Grünstadt (Pfalz)

Ein Allrounder überzeugt mit feinen Noten von roten Äpfeln, weißem Weinbergs-Pfirsich und einer animierenden Säure. Er gefällt durch feine, filigrane Struktur, die Spaß bei Trinken garantiert.

0,1l 4,10 | 0,2l 7,60 | Fl. 0,75l 27,50

Vigneti Villabella Pinot Grigio Garda, Venetien (Italien)

Dieser Pinot Grigio begeistert jeden. Feine Frucht von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten sowie eine elegante Nase und geballte Mineralität.

0,1l 3,30 | 0,2l 6,00 | Fl. 0,75l 21,50

Sauvignon Blanc Quarzit trocken BIO

Weingut Alexander Pflüger Bad Dürkheim (Pfalz)

In der Nase duftet der Wein intensiv nach Cassis unterlegt von Pfirsich, und Passionsfrucht. Am Gaumen sehr mineralisch, lebendig und herrlich animierend.

0,1l 3,20 | 0,2l 5,90 | Fl. 0,75l 21,50

Chardonnay trocken, Canyon Road Kalifornien (USA)

Der Duft von frischen grünen Äpfeln, filigranen Zitrus und tropischen Früchten in allen Facetten betört die Sinne mit cremiger Vanille im Abgang. Der Stoff, aus dem die Träume sind.

0,1l 3,50 | 0,2l 6,50 | Fl. 0,75l 24,00

ROSÉWEINE OFFEN

Portugieser Weißherbst trocken

Weingut Georg Nägele Hambach (Pfalz)

Saftig, fruchtig, feine Süße. Am Gaumen ein zartes Aroma von Erdbeeren.

0,1l 2,50 | 0,2l 4,20 | Fl. 1l 20,00

Kuhn Rosé trocken, Weingut Philipp Kuhn Laumersheim (Pfalz)

Dieser Rosé überzeugt durch ihre leuchtende Farbe und die Harmonie zwischen Säure und Süße. Ein Korb voll roter Früchte lässt diesen Wein zum perfekten Begleiter für warme Sommertage werden.

0,1l 4,20 | 0,2l 7,80 | Fl. 0,75l 28,00

ROTWEINE OFFEN

Spätburgunder trocken, Weingut Metzger Grünstadt (Pfalz)

Genießen Sie im Bukett und am Gaumen eine schöne Aromatik nach reifer, dunkler Kirsche sowie würzigen Noten von Anis und Pimentpfeffer.

0,1l 3,50 | 0,2l 6,40 | Fl. 0,75l 23,00

Domaine De La Baume Cabernet Sauvignon trocken, Languedoc-Roussillon (Frankreich)

Intensives violette Rubinrot. Komplexe Aromen von Beeren. Leichte Noten von Schokolade, Kaffee und Vanille.

0,1l 4,00 | 0,2l 7,30 | Fl. 0,75l 26,00

Branciforti Nero D´Avola trocken, Sizilien (Italien)

Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der Rebsorte Nero D´Avola. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

0,1l 3,70 | 0,2l 6,90 | Fl. 0,75l 25,00

Primitivo di Manduria trocken, Ronco Margherita Venetien (Italien)

In der Nase Aromen von kleinen roten Beeren. Am Gaumen warm und weich mit angenehmer Säure und ausgewogenen, gut eingebundenen Tanninen. Im Abgang deutlich fruchtbetont, lang und harmonisch.

0,1l 4,20 | 0,2l 7,80 | Fl. 0,75l 28,00

Shiraz Pimpala Road trocken, Geoff Merrill (Australien)

Ein Musterbeispiel dafür, warum australischer Shiraz weltweit so beliebt und erfolgreich ist: Betörender Duft nach Johannisbeeren und Gewürzen, zart unterlegt mit Noten von Bourbon-Vanille. Am Gaumen eine intensive, perfekt gereifte Frucht, weich, ja geradezu samtig. Trotz der Opulenz am Gaumen wirkt der Wein nie zu schwer.

0,1l 4,00 | 0,2l 7,30 | Fl. 0,75l 26,00

Chevalier Alexis Lichine Merlot trocken, Languedoc (Frankreich)

Farbe klar, sehr intensiv, granat- bis purpurfarben, im Duft rote Früchte, Cassis, Kirschen und Himbeerkonfitüre. Sortentypisch. Ein Wein mit weichen Gerbsäuren und Nachhaltigkeit.

0,1l 3,40 | 0,2l 6,20 | Fl. 0,75l 22,00

Malbec trocken Bio, Bodegas Enrique Vollmer (Spanien)

Noten von Pflaumen und Brombeeren mit einem Hauch von Vanillenoten. Kräftig und vollmundig. Sein dichter Körper wird getragen von eleganten Fruchtaromen, während feine Tannine diesen charaktervollen Wein abrunden.

0,1l 3,60 | 0,2l 6,60 | Fl. 0,75l 24,00

Zinfandel trocken, Gallo Family Vineyards (Kalifornien)

Der Gallo Family Vineyards Zinfandel California liegt mit rubinroter Farbe im Glas und überzeugt durch üppige Aromen von Heidelbeeren, allerlei Kirschen und weiteren roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen ist der Gallo Family Vineyards Zinfandel ausgesprochen trinkfreudig, süffig und mit feinsten Tanninen ausgestattet.

0,1l 4,00 | 0,2l 7,30 | Fl. 0,75l 26,00

ROSSI HEIDELBERG

SPRITZIG 0,2l

Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,50
Lillet Wild Berry	6,50
Kir Royal mit Chambord und Sekt 0,1l	6,00
Kir mit Chambord und Riesling 0,2l	8,00

APERITIFS 4cl

Pernod & Eiswasser	5,50
Ricard & Eiswasser	5,50
Pastis 51 & Eiswasser	6,00
Ouzo 12 & Eiswasser	5,50

MARTINIS 5cl

Bianco Fiero Rosso	4,50
<u>Alkoholfreie:</u>	
Martini Vibrante Floreale	4,00

LIKÖRE 4cl

Amaretto di Saronno	4,50
Baileys Irish Cream	4,50
Southern Comfort	4,50

EDELBRÄNDE 2cl

Roner Kirschwasser	4,00
Roner Williams Reserve	4,00

GRAPPA 2cl

Nonino Grappa Chardonnay	4,30
Nonino Grappa Merlot	4,80

AMORE AMARO 4cl

Limoncello Don Pasquale	5,50
Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Amaro Montenegro	5,50
Vecchio Amaro del Capo	6,00
Nonino Amaro	8,00
Campari	4,50
Aperol	4,50

COGNAC & BRANDY 2cl

Remy Martin VSOP	5,50
Hennessy Cognac VSOP	6,00
Hennessy X.O.	13,00
Metaxa 7*	4,00
Vecchia Romagna Brandy	4,00
Armagnac Samalens VSOP	5,00
Osborne Veterano	4,00

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Kredit- und Ec Kartenzahlung akzeptieren wir ab einem Betrag von 10€.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt	11 taurinhaltig
2 mit Konservierungsstoffen	7 gewachst	12 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmitteln	8 mit Milcheiweiß	13 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärkern	9 chininhaltig	14 mit Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	10 koffeinhaltig	15 mit Sulfiten

COCKTAILS

Caipirinha 8,00

Limette | Rohrzucker | Cachaca

Mojito 8,50

Limette | Rohrzuckersirup | Havana 3 Años
frische Minze | Soda

Razz Mojito 9,00

Limette | Rohrzuckersirup | Bacardi Razz
Himbeeren | frische Minze | Soda

Moscow Mule 9,00

Limette | Absolut Vodka | Spicy Ginger
Gurke | Ingwer

Strawberry Daiquiri 8,50

Pampero Rum | Lemon | Limettensaft
Rohrzuckersirup | Erdbeerpüree

Whisky Sour 8,00

Bulleit Bourbon | Lemon | Limettensaft
Rohrzuckersirup

Honey Bourbon Sour 8,00

Jim Beam Honey | Lemon | Limettensaft
Orange | Vanillesirup

Red Berry Smash 8,50

Gordon's Pink Gin | Chambord | Lemon
Rohrzuckersirup | Himbeeren | frische Minze

Washington Apple 8,50

Smirnoff Black Vodka | Apfellikör | Lemon
Granatapfelsirup | Apfel

Gimlet 8,00

Beefeater Gin | Lime Juice | Limettenzeste

Margarita 8,00

Tequila | Cointreau
Limettensaft | Salzrand

Negroni 8,50

Campari | Martini Rosso | Tanqueray Gin

Bounty 8,50

Baileys | Malibu | Kokospüree
Schokoladensirup | Sahne

Pina Colada 8,50

Havana 3 Años | Rum | Ananas
Kokospüree | Sahne

Purple Gin Fizz 8,00

Beefeater Gin | Lemon | Lavendelsirup | Soda

Painkiller 9,00

Havanna 7 Años | Orange | Ananas
Lemon | Kokospüree

Rossi 9,00

Tangeray Gin | Aperol | Maracuja | Orange
Cranberry | Maracujasirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 6,80

Red Coconut

Ananas | Erdbeerpüree | Kokossirup
Sahne

Juicy

Apfel | Ananas | Orange | Lemon
Lime Juice | Holunderblütensirup

Berry Berry

Cranberry | Lemon | Erdbeerpüree
Himbeersirup | Wild Berry

Tropical Illusion

Grapefruit | Maracuja | Lemon
Lime Juice | Lavendelsirup

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Kredit- und Ec Kartenzahlung akzeptieren wir ab
einem Betrag von 10€.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt	11 taurinhaltig
2 mit Konservierungsstoffen	7 gewachst	12 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmitteln	8 mit Milcheiweiß	13 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärkern	9 chininhaltig	14 mit Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	10 koffeinhaltig	15 mit Sulfiten

ROSSI
HEIDELBERG

WHISKEY 4cl

Bourbon

Bulleit	7,00
Bulleit Rye	8,00
Bulleit 10	8,50
Jim Beam Honey	5,50
Jim Beam Apple	5,50

Scotch

Chivas Regal 12 Years	7,50
Johnnie Walker Black Label	7,00
Johnnie Walker Blue Label	21,00

Irish

John Jamason	6,00
Roe & Co	8,00
Bushmills Malt 10 Years	8,00

Single Malt

Glenfiddich 12 Years	7,50
Ardbeg 10 Years	9,00
Dalwhinnie 15 Years	9,00
Cragganmore 12 Years	9,00
Oban 14 Years	9,00
Lagavulin 16 Years	10,50
Glenkinchie 12 Years	9,00
Talisker 10 Years	9,00
Talisker Sky 12 Years	9,00
The Singleton 12 Years	8,00

INTERNATIONAL

Nikka from the Barrel, Japan Blend	11,00
Slyrs, Deutschland Single Malt	11,00

LONGDRINKS 4cl

Gin

Beefeater	5,50
Tanqueray London Dry	5,50
Tanqueray Rangpur	6,00
Tanqueray Sevilla	6,00
Tanqueray Ten	6,50
Jinzu	7,50
Villa Ascenti	8,00
Gordon's Premium Pink	5,00
The Botanist 22	7,00
Gin Mare	7,50
Hendrick's	7,00
Needle Blackforest	7,00

Vodka

Absolut	5,00
Smirnoff Black Label	5,50
42 Below	6,00
Grey Goose	7,00
Belvedere	7,00

LONGDRINKS 4cl

Rum

Havana 3 Años	5,00
Havana 7 Años	7,00
Bacardi Carta Blanca	5,00
Bacardi 4 Años	6,00
Bacardi Reserva Ocho	7,00
Ron Zapaca 23	9,50
Ron Mulata 15 Años	7,50

Vermouth

Balsazar White	6,00
Balsazar Dry	6,00
Balsazar Riesling	6,50
Balsazar Rose	6,00
Balsazar Red	6,50

Die perfekten Begleiter zu unseren Longdrinks:

Mit Cola Sprite	+2,00
Mit Soda	+1,50
Mit Fruchtsaft	+2,50
Mit Thomas Henry	+2,50
Mit Red Bull	+3,00
Mit Prosecco	+3,00

Classic & Trend 4cl & 0,2l

Cuba Libre	7,00
Jacky Cola	7,50
Malibu-Maracuja	6,00
Batida – Kirsch	6,00
Southern Comfort – GingerAle	6,50
Jacky Cola	7,00
Jim Beam Apple – Soda	7,00
Jim Beam Honey – GingerAle	6,50
Pimm's No 1 – GingerAle	6,50
Bacardi Razz – Sprite	6,50
Campari – Orange	6,00
Tequila Sunrise	6,50

Alkoholfreie Longdrinks

Martini Floreale – Tonic	6,50
Martini Vibrante – Tonic	6,50
Siegfried Wonderleaf Gin – Tonic	7,00
Virgin Garibaldi Bitter – Orange	6,00

SHOT 2cl

Jägermeister	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Ouzo12	3,00
Tequila silver gold	3,00
Absolut Vodka	3,00
Egal Melone	3,00