



Indonesisches Restaurant

MENÜ





MENÜ Makan Enak

Sehr geehrte Kunden,

Willkommen in der heimischen Welt von MAKAN ENAK, einem bescheidenen, selbsternannten gastronomischen Vertreter unserer geliebten Heimat INDONESIA, wo ESSEN nicht nur ein Akt der „Nahrungsaufnahme“, sondern eher ein „authentisches Gourmet-Erlebnis“ ist.

Wir sind bei MAKAN ENAK sehr stolz darauf, dass unsere indonesische Küche einen wichtigen Teil unseres kulturellen Erbes darstellt. Deshalb verspüren wir das Bedürfnis und gleichzeitig auch die Verantwortung, Ihnen unsere Speisekarte entsprechend ihrer jeweiligen Herkunft und muttersprachlichen Übersetzung zu erklären.

Sind Sie bereit, eine völlig neue Dimension kulinarischen Abenteuers zu entdecken?

Erleben Sie mit uns eine angenehme Reise in eine neuartige Kunst der Geschmacksknospen-verwöhnenden Reisen!

Viel Spaß !



Zunächst einmal ist eines der vielleicht wichtigsten Wörter in der indonesischen Küche, das Sie sich merken sollten, das Wort NASI, welches unserer Muttersprache „Reis“ bedeutet. Der Einfachheit halber nennen wir die indonesische Sprache ab sofort BAHASA.

Wir möchten Ihnen vier unserer Reismenüs vorstellen, die alle auch in vegetarischer (mit Eiern) oder veganer Variante erhältlich sind, wobei die einzelnen Fleischsorten durch vegane Fleischersatzprodukte oder saisonales Gemüse ersetzt werden.



Als Sahnehäubchen wird jedes Reismenü mit den weltbekannten Krabenchips KERUPUK oder dem pflanzlichen EMPING aus Gnetumsamen abgerundet. Gerne können Sie unseren Mitarbeitern bei der Bestellung mitteilen, welche Variante Sie bevorzugen.

Anmerkung:

Die unten genannten Beilagen werden in einem anderen Abschnitt näher erläutert, da sie teilweise auch als Hauptgericht bestellt werden können.



Nasi Tumpeng*

19,90 €

TUMPENG ist die Abkürzung für „tumapaking penguripan-tumindak lempeng tumuju Pangeran“, was grob übersetzt bedeutet: „Orientieren Sie sich an dem Gedanken, dass die Menschen im Einklang mit Gottes Weg leben sollten.“

Der Überlieferung auf Java und Bali zufolge ist der kegelförmige Tumpeng ein Symbol des Lebens und der Herrlichkeit Gottes als Schöpfer der Natur, und die Beilagen und das Gemüse repräsentieren das Leben und die Harmonie der Natur.

Es dient als Symbol der Dankbarkeit zur Feier eines besonderen Anlasses. In gewisser Weise ist es das indonesische Äquivalent einer Geburtstagstorte. Konkret handelt es sich um ein indonesisches kegelförmiges Reisgericht mit darum herum arrangierten Beilagen aus Gemüse.

Bei MAKAN ENAK präsentieren wir dieses Menü wie folgt:

- NASI KUNING (gelber Reis)
- SATE AYAM (Hähnchenspieße mit Erdnusssoße)
- RENDANG (Rindereintopf)
- TEMPE OREK (karamellisiertes Tempe)
- OSENG-OSENG SAYUR (Gemüsepfanne)
- KERUPUK (Krabenchips) oder EMPING (Gnetumsamen-Cracker)

***auch als vegane oder vegetarische Variante erhältlich**





Nasi Rames*

(Nasi Campur)

17,50 €

Es ist die javanische Version von NASI CAMPUR, was auf Bahasa „gemischter Reis“ bedeutet.

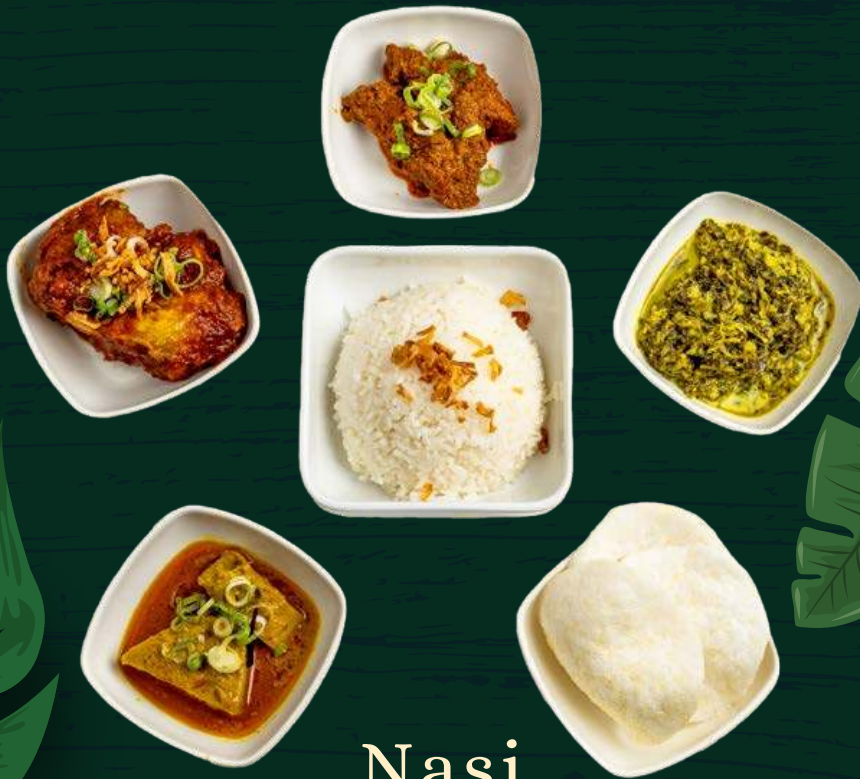
Laut dem Großen Wörterbuch der indonesischen Sprache (Kamus Besar Bahasa Indonesia – KBBI) bedeutet das Wort RAMES „in einem vereint“.

Es gibt aber auch die Theorie, dass RAMES die Abkürzung für zwei javanische Wörter ist: ORA MESTI, was grob übersetzt „muss nicht“ bedeutet, denn es gibt keine eindeutige Regel, welche Beilagen serviert werden sollten, diese können täglich variieren.

Bei MAKAN ENAK enthält dieses Menü:

- NASI PUTIH (weißer Reis)
- GULAI AYAM (indonesisches Hühnercurry),
- TAHU & TEMPE GORENG (gebratener Tofu und Tempe),
- TELOR CEPLOK (Spiegelei mit Sonnenseite nach oben)
- OSENG-ONSENG SAYUR (gebratenes Gemüse)

***auch als vegane oder vegetarische Variante erhältlich** 🌱



Nasi Padang*



18,90€

Es ist nach der Stadt PADANG, der Hauptstadt der Provinz West-Sumatra, benannt. Stellen Sie sich ein Miniaturbankett vor – einen vollen Tisch mit Fleisch, Fisch, Gemüse und würzigen Sambals, gewürzt nach der Minangkabau-Tradition und serviert mit einfachem weißem Reis, Sumatras wichtigstem Exportgut. Seit der Geburt unseres Heimatlandes ist NASI PADANG der wichtigste Beitrag des Volkes der Minangkabau für Indonesien geblieben. Manche behaupten sogar, dass NASI PADANG die perfekte Verkörperung der indonesischen Küche sei.

Bei MAKAN ENAK umfasst dieses Menü:

- NASI PUTIH (weißer Reis)
- RENDANG (Rindereintopf)
- AYAM BALADO (Hähnchen mit Tomaten-Paprikasoße)
- KALE TUMBUK (zerstampfter Grünkohl)
- NANGKA KAPAU (grünes Jackfrucht-Curry)
- KERUPUK (Krabenchips) oder EMPING (Gnetumsamen-Cracker)

Es ist Makan Enaks kleine Reistafel.

*auch als vegane oder vegetarische Variante erhältlich 



Reistafel*

29,50€ pro Person



Zusätzlich zu den drei oben genannten Reismenüs, die für eine Person gedacht sind, haben Sie auch die Möglichkeit, ein Bankett zu bestellen (mindestens für 2 Personen).

Abgeleitet vom niederländischen Wort RIJSTAFEL [ˈrɛistɑːfəl], das wörtlich übersetzt „Reistafel“ bedeutet, ist eine reichhaltige indonesische Mahlzeit, die von den Niederländern nach der Essenspräsentation von NASI PADANG aus der Stadt Padang, der Hauptstadt West-Sumatras, adaptiert wurde: Ein Festbankett mit einer großen Anzahl an Beilagen, serviert in kleinen Portionen, auf verschiedene Arten zubereitet, begleitet von weißem Reis.

Die Originalversion von MAKAN ENAK besteht aus:

- Vorspeise: Wählen Sie bitte zwischen SOTO AYAM (gewürzte Hühnersuppe) und GADO-GADO (Gemüsemischung mit Erdnussdressing)
- NASI KUNING (gelber Reis)
- NASI PUTIH (weißer Reis)
- MIE GORENG (gebratene Nudeln)
- RENDANG (Rindereintopf)
- TELOR BALADO (mit Tomaten-Chili gewürzte Eier)
- GULAI AYAM (indonesisches Hühnercurry)
- SATE AYAM (Hähnchenspieße mit Erdnussoße)
- IKAN SAMBAL MATAH (frittierte Fisch mit rohen Zwiebeln und ChiliChutney)
- OSENG-OSENG SAYUR (gebratenes Gemüse)
- KERUPUK (Krabenchips)
- Grüner Salat

*auch als vegane oder vegetarische Variante erhältlich 

Alle Versionen können mit folgenden Desserts abgeschlossen werden:

- PISANG GORENG (Gebackene Bananen, optional mit 1 Kugel Eis) +3,00€ pro Person
- BUBUR KETAN HITAM (schwarzer Klebreis) +3,00€ pro Person



Vorspeise

- | | | |
|-----|---|---------|
| 001 | Mini Lumpia - 4 Stk
Vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Weißkohl, Karotten und Glasnudeln. | 3,90 € |
| 002 | Udang Tempura - 3 Stk
In Tempurateig gebackene Garnelen | 5,50 € |
| 003 | Sate Ayam - 2 Stk
In Koriander und süßer Sojasoße eingelegte Hähnchenspieße, serviert mit indonesischer Erdnusssoße | 5,50 € |
| 004 | ✔ Sate Vegan - 2 Stk
Gemüsespieße, serviert mit indonesischer Erdnusssoße | 5,50 € |
| 005 | ✔ Tahu Goreng Isi - 2 Stk
Frittierte Tofu, gefüllt mit Weißkohl, Karotten und Frühlingszwiebeln | 5,90 € |
| 006 | ✔ Tempe Goreng - 5 Stk
Frittierte Tempe, ummantelt mit Weizenteig | 5,90 € |
| 007 | ✔ Gado-Gado
Gemischter Salat und Gemüse, serviert mit indonesischer Erdnusssoße | 5,50 € |
| 008 | Soto Ayam
Traditionelle indonesische Hühnersuppe mit Glasnudeln, Sojasprossen, Tomaten und Frühlingszwiebeln in würziger Kräuterbrühe | 5,90 € |
| 009 | Gemischte Vorspeise
2x Mini Lumpia, 2x Udang Tempura, 2x Sate, Gado Gado | 11,90 € |



001



002



003



005



Salat

101 Gado-Gado

11,50 €

Gado-Gado bedeutet wörtlich „Mischmasch“, was die Vielfalt der Zutaten und Geschmacksrichtungen im Gericht widerspiegelt. Obwohl Gado-Gado in ganz Indonesien sehr beliebt ist, findet man seinen Ursprung auf Java. Die Vielfalt der Zutaten, die in Gado-Gado verwendet werden, variiert je nach Region und persönlichen Vorlieben. Generell besteht dieses Gericht aus einer bunten Mischung von gekochtem und rohem Gemüse, die mit einer reichhaltigen, würzigen Erdnusssauce übergossen wird.

Extra:

a. Gekochtes Ei

1,00 €



Suppe

In ganz Indonesien gibt es bis zu 100 SOTO-Sorten, jede Provinz hat ihre eigenen Soto-Charakteristika. Im Grunde handelt es sich bei SOTO um ein herzhaftes traditionelles indonesisches Suppenggericht mit natürlicher Brühe aus Gemüse, Huhn oder Rindfleisch. Die einzigartige gelblich-orange Farbe entsteht hauptsächlich durch Kurkuma und Paprika-Tomaten-Paste.

Makan Enak bietet 2 Sotogerichte an:

Soto Ayam aus Semarang (Zentral-Java) und Soto Betawi aus DKI Jakarta



201 Soto Ayam

(Sonnenschein gelbe Hühnersuppe)

13,90 €

Traditionelle Hühnersuppe mit Glasnudeln, Sojasprossen, Tomaten und Frühlingszwiebeln in würziger Kräuterbrühe, serviert mit Reis und Emping (Gnetumsamen-Cracker)

202 Soto Betawi

(Sonnenaufgang Orange-Rindfleischsuppe)

14,90 €

Traditionelle Rindfleischsuppe mit Kartoffel, Tomaten und Frühlingszwiebel in würziger Kräuterbrühe und Kokosmilch, serviert mit Reis und Emping (Gnetumsamen-Cracker)



Reis und Nudeln

Nasi Goreng ist ein Nationalgericht in Indonesien, das in jeder Ecke sowohl bei den Straßenverkäufern als auch im Restaurant zu finden ist. Da wir in Indonesien 3 Mal täglich Reis essen, gibt es immer wieder Reste am Abend. Und das ist die Ursprungsidee von Nasi Goreng: Reis vom Vortag wird gebraten.

In Makan Enak werden diese Gerichte mit ACAR (in Essig eingelegte Gurke, Karotten, Zwiebel und Chilischote) und KERUPUK (Garnelencracker) oder Emping (Gnetumsamen-Cracker) serviert.

301 Nasi Goreng

9,90€

Gebratener Eierreis mit Karotten, Frühlingszwiebel und süßer Sojasoße

Extras

- | | |
|---|-------|
| a. Telor Ceplok
Spiegelei mit der
Sonnenseite nach oben | 1,60€ |
| b. Ayam krispi
Knuspriges Hähnchen | 3,00€ |
| c. Bebek krispi
Ente kross | 3,90€ |
| d. Sate Ayam 2 Stk
Hähnchenspieße | 4,50€ |
| e. Sate Vegan 2 Stk
Gemüsespieße | 4,50€ |



302 Mie Goreng

9,90€

Gebratene Eiernudeln mit Karotten, Frühlingszwiebel und süßer Sojasoße

Extras

- | | |
|---|-------|
| a. Telor Ceplok
Spiegelei mit der Sonnenseite
nach oben | 1,60€ |
| b. Ayam krispi
Knuspriges Hähnchen | 3,00€ |
| c. Bebek krispi
Ente kross | 3,90€ |
| d. Sate Ayam 2 Stk
Hähnchenspieße | 4,50€ |
| e. Sate Vegan 2 Stk
Gemüsespieße | 4,50€ |



303 Nasi Goreng Rempah

10,90 €

Nasi Goreng Rempah ist das Spezialgericht unseres Küchenchefs. Das Wort „rempah“ bedeutet „Gewürz“ und diese Version von Nasi Goreng enthält eine Vielzahl lokaler Gewürze wie Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel und Nelken. Diese Gewürze verleihen dem Gericht seinen unverwechselbaren und würzigen Geschmack und heben es von anderem gebratenen Reis ab.



Extras

- | | |
|---|--------|
| a. Telor Ceplok
Spiegelei mit der Sonnenseite
nach oben | 1,60 € |
| b. Ayam krispi
Knuspriges Hähnchen | 3,00 € |
| c. Bebek krispi
Ente kross | 3,90 € |
| d. Sate Ayam 2 Stk
Hähnchenspieße | 4,50 € |
| e. Sate Vegan 2 Stk
Gemüsespieße | 4,50 € |

Hauptgericht



401 a Rendang Sapi

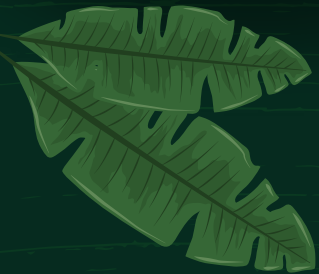
401 b Rendang Vегgie

16,90 €

RENDANG ist ein beliebtes Gericht in Indonesien, das typischerweise aus Rindfleisch besteht. Es gibt verschiedene regionale Variationen. Die bekanntesten stammen aus Padang (West-Sumatra) und Java. In Deutschland ist es vergleichbar mit Gulasch. Das Fleisch wird stundenlang in Kokosmilch und einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen wie Zitronengras, Galgant, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer und Chilischoten gekocht, bis es zart ist und die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. In 2011 und 2017 wurde RENDANG von CNN zum „Besten Essen der Welt“ gekürt.

Unser Chefkoch hat ein besonderes Rendang kreiert, ein Mix aus Padang und Java, welches nicht scharf ist und mehr Soße enthält, aber trotzdem schön würzig ist.

Bitte teilen Sie unserer Servicekraft mit, falls die originale Schärfe gewünscht ist.



402 a Sate Ayam 🍗

402 b Sate Vegan 🥗

13,90 €

SATE ist weltweit als „Spieß“ bekannt und AYAM bedeutet auf Bahasa „Huhn“. Tatsächlich stammt das Wort SA-TE jedoch aus der Min-Nan-Sprache, einer Variante des Hokkien-Dialekts, der von der Mehrheit der chinesischen Nachkommen in Indonesien gesprochen wird. SA bedeutet „drei“ und TE bedeutet „Häppchen“ – historisch gesehen gab es immer nur drei mundgerechte Fleischstücke pro Spieß, die gut mariniert wurden, bevor sie auf dem Holzkohlefeuer gegrillt wurden. Dieses Gericht ist eines der beliebtesten Streetfoods, das man praktisch überall am Straßenrand finden kann. Meistens wird SATE mit leicht pikant-süß-nussiger Soße auf weißem Duftreis serviert.

Bei Makan Enak kann Sate Vegan variierend aus Aubergine, Zucchini, Tofu, Tempel, Champignon und Cherrytomate bestehen.



403 Balado

Im Minang-Dialekt, der vom Volk West-Sumatras gesprochen wird, bedeutet BALADO „mit Chilis“. Technisch gesehen handelt es sich also nicht um ein Gericht per Definition, sondern um eine Minangkabau-Kochart, bei der Chilischoten und Tomaten mit Knoblauch und Schalotten gemischt werden, wodurch die flammend rote Farbe entsteht, zu einer groben Paste gemahlen und in heißem Öl gebraten werden, um alle Aromen zu aktivieren, bis die richtige Konsistenz entsteht. Zum Abschluss werden noch Limettenblätter hinzugefügt, die für den extra frischen Kick sorgen. Es gibt verschiedene Zutaten, die Sie mit Balado-Sauce servieren können: gekochte Eier, gebratene Auberginen, Hühnchen, Fisch usw.

Bei Makan Enak wird das Gericht mit Reis und Gemüsebeilage serviert. Wir verwenden hier kein Chilis, sondern die großen roten Peperonis mit geringer Schärfe für einen stark reduzierten Schärfegrad bei gleichzeitig intensivem Geschmack der Baladosoße. Wir möchten, dass auch die nicht-indonesischen Zungen das Gericht genießen können.

Bitte teilen Sie unserer Servicekraft mit, falls die originale Schärfe gewünscht ist.

Hauptzutat

a. Kulit Ayam Knusprige Hähnchenhaut	11,90 €
b. Terong  Aubergine	13,50 €
c. Ayam krispi Knuspriges Hähnchen	14,90 €

c. Filet Ikan Fischfilet	15,50 €
d. Bebek krispi Ente kross	15,50 €



404 Gulai Sayur

11,90 €

Gulai ist ein würziges Curry-Gericht aus Indonesien, das auf Kokosmilchbasis und mit reichhaltigen Gewürzen gekocht wird. Ursprünglich stammt Gulai aus West-Sumatra, aber heutzutage gibt es Gulai-Varianten aus Java, Bali, Sumatra, Sulawesi und anderen Teilen Indonesiens, die jeweils ihre eigenen Merkmale haben.

Bei Makan Enak kann dazu Folgendes bestellt werden:

- | | |
|---|--------|
| a. Tahu  | 2,50 € |
| Tofu | |
| b. Ayam krispi | 3,00 € |
| Knuspriges Hähnchen | |



- | | |
|-----------------|--------|
| c. Filet Ikan | 3,50 € |
| Fischfilet | |
| d. Bebek krispi | 3,50 € |
| Ente kross | |

405 Lodeh Sayur

11,90 €



Lodeh ist ein weißes Currygericht aus Java, das Harmonie und Frieden symbolisiert. Laut einem Historiker namens Fadly Rahman entstand dieses Gericht im 16. Jahrhundert, als Spanier und Portugiesen grüne Bohnen nach Java brachten, und erfreute sich während der Herrschaft von Sultan Hamengkubuwono zunehmender Beliebtheit. Man glaubte, dass dieses Gericht Unheil abwehrt. Ähnlich wie Gulai basiert das Gericht auf Kokosmilch mit einer Mischung aus indonesischen Gewürzen, jedoch ohne Kurkuma, daher die weiße Farbe. Und Lodeh hat einen eher süßwürzigen Geschmack, während Gulai eher salzig-würzig ist.

Bei Makan Enak kann zwischen folgende Hauptzutaten entschieden werden:

- | | |
|---|--------|
| a. Tahu dan Tempe  | 2,50 € |
| Tofu und Tempeh | |
| b. Ayam krispi | 3,00 € |
| Knuspriges Hähnchen | |
| c. Filet Ikan | 3,50 € |
| Fischfilet | |
| d. Bebek krispi | 3,50 € |
| Ente kross | |



406 Sambal Matah

Sambal Matah ist eine rohe, frische und würzige Sambalvariante aus Bali. Das Wort “sambal” bedeutet “Chilisoße” und “matah” bedeutet “roh” in der balinesischen Sprache, was sich auf die Art der Zubereitung bezieht. Anders als andere Sambal werden die Zutaten weder gebraten noch geröstet. Die natürlichen Aromen und Textur, kombiniert mit frischen Limettenblätter, Zitronengras und Krabbenpaste, verleihen Sambal Matah einen frischen, aromatischen, zitronigen Geschmack, der selten in anderen Chilisoßen zu finden ist. Sambal Matah passt gut zu einer Vielzahl von Gerichten, besonders zu gegrilltem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Reisgerichten.

Bitte wählen Sie eine der Hauptzutaten:

- | | |
|--|---------|
| a. Kulit Ayam krispi
Knusprige Hähnchenhaut | 11,90 € |
| b. Ayam Krispi
Knuspriges Hähnchen | 14,90 € |
| c. Filet Ikan
Fischfilet | 15,50 € |
| d. Bebek krispi
Ente kross | 15,50 € |



Special Menü

- S1 Gepuk Makan Enak** 16,90 €
GEPUK ist eine sundanesische Delikatesse, die im Wesentlichen aus einem in süßer Kokoscreme zart geschmorten, dünn geschnittenen, gewürzten Rindfleisch besteht, serviert mit Jasminreis, Gemüsebeilage und Salatgarnitur.
- S2 Batagor Kacang**  12,90 €
Frittierte Fischbällchen in Wan Tan Teig und Tofu, serviert mit Erdnussoße
- S3 Batagor Kuah** 12,90 €
Frittierte Fischbällchen in Wantanteig und Tofu, serviert mit Glasnudeln und würziger Brühe
- S4 Pecel Ayam** 14,50 €
Frittiertes Hähnchensteak, serviert mit Jasminreis, gebratenem Tofu, Tempeh, Salatgarnitur und Sambal Terasi
- S5 Pecel Lele** 15,90 €
2 frittierte Wels, serviert mit Jasminreis, gebratenem Tofu, Tempeh, Salatgarnitur und Sambal Terasi
- S6 Sambal Ijo**
Scharfe Chilisoße aus grünen Chilischoten, gebraten mit Schalotten und Knoblauch, serviert mit Jasminreis und Gemüsebeilage [8,e]
- a. Kulit Ayam 11,50 €
Knusprige Hähnchenhaut
 - b. Terong  13,50 €
Aubergine
 - c. Ayam Krispi 14,90 €
Knuspriges Hähnchen
 - d. Filet Ikan 15,50 €
Fischfilet
 - e. Bebek Krispi 15,50 €
Ente kross

Beilage

B1	Nasi Putih  Jasminreis	2,50 €
B2	Kerupuk Garnelencracker	2,50 €
B3	Emping  Gnetumsamen-Cracker	2,50 €
B4	Sambal Terasi Hausgemachte Chili mit Krabbenpaste	2,90 €
B5	Sambal Matah	2,90 €
B6	Sambal Ijo 	2,90 €
B7	Saus Balado 	2,90 €
B8	Saus Kacang  Erdnusssoße	2,50 €
B9	Kulit Ayam Krispi Knusprige Hähnchenhaut	3,90 €



Nachspeise

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilchsoße 🌿

4,90 €

Diverse Kekse

50 Gramm

1,70 €

100 Gramm

3,00 €

200 Gramm

5,80 €

Gebackenes Obst 🌿

4,90 €

(optional mit 1 Kugel Eis)

Auswahl:

- Banane
- Apfel
- Ananas

Diverse Kuchen

3,40 €

Auswahl:

- Apfelstreuselkuchen
- Kirschstreuselkuchen
- Käsekuchen
- Brownies

1 Kugel Eis

2,00 €



Getränke

Heiße Getränke

Milchkaffe	3,50 €
Kaffe klein	2,70 €
Kaffe groß	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Schokolade	3,50 €
Cappu-Schoko	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Double	4,50 €
Diverse Teesorten	2,90 €
Frischer Ingwertee (mit Zitrone und Honig)	3,50 €

Kalte Getränke

Makan Enak Eistee	0.3L	4,00 €
Makan Enak Eistee	1 L	9,90 €
Es Teh Tawar	0.3L	3,50 €
Mango Lassi	0.2L	3,50 €

Saft und Schorle

<i>u.a Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja, Mango, Rhabarber, Heidelbeer, Johannisbeer, Guave, Birne,</i>		
Diverse Säfte / Schorle	0.2L	2,90 €
Diverse Säfte / Schorle	0.4L	3,90 €
Diverse Säfte	0.2L Fl.	3,20 €

Mineralwasser

Still / Sprudel	0.2L	2,40 €
Still / Sprudel	0.4L	3,20 €
Still / Sprudel	0.25L	2,70 €
Still / Sprudel	0.33L Fl.	3,20 €
Still / Sprudel	0.75L Fl.	6,50 €



Getränke

Soft Drink

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2L	2,70€
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4L	3,50€
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,33L Fl.	3,30€
Bionade	0,33L Fl.	3,30€
Fassbrause und andere Limonaden	0,2L	2,90€
Fassbrause und andere Limonaden	0,4L	3,90€
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2L	2,90€
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,4L	3,90€
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2L Fl.	3,50€
Mate	0,5L	3,90€

Bier

Asia 0.3L	4,50€
<i>a.o. Singha, Tiger, Bintang</i>	
Pilsner/Weizen 0.3L	3,90€
Pilsner/Radler/Weizen/Dunkel 0.5L	4,90€
<i>a.o. Radeberger, Berliner Kindl, Paulaner</i>	

Alkoholfreies Bier	0,33L	0,5L
Malzbier, Pilsner, Weizen	3,50€	4,50€

Longdrink - Cocktails

Gin Tonic	6,50€
Cuba Libre	6,50€
Cola Whisky	6,50€
Aperol Spritz	6,90€
Lillet Wild Berry	6,90€
Margaritha	7,50€
Mojito	7,50€
Pina Colada	7,50€
Tequila Sunrise	7,50€
Mai Tai	7,50€

Weitere Cocktails (auf Wunsch & nach Verfügbarkeit)

Alkoholfreies Cocktails

Hugo	5,90€
Gin Tonic	5,90€
Makan Enak Cocktail	5,90€



Getränke

Wein

0,2L	5,50 €
Weinschorle 0,2L	4,50 €
Flasche 0,7L	19,50 €
Flasche 1L	20,50 €

Weißwein

u.a. Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weiß- und Grauburgunder, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Muskateller, Spätlese

Rotwein

u.a. Bordeaux, Merlot, Dornfelder, Primitivo Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Chianti

Roséwine

besondere Weine (auf Anfrage)

Sekt, Champagner

Sekt, Prosecco

(trocken, halbtrocken, rosé)

u.a. Mumm, Rotkäppchen

0,1L	3,90 €
Flasche	25,00 €

Fruchtseccos

u.a. schwarze Johannisbeere,

Holunder, Pfirsich

u.a. Jive, Rotkäppchen

0,1L	3,50 €
Flasche	20,00 €

Champagner

0,1L	4,90 €
Flasche	39,00 €



Spirituosen

je 2 cl

Gin

Bombay Sapphire (<i>London Dry Gin</i>)	3,00€
Gordons (<i>London Dry Gin & 0,0 alkoholfrei</i>)	2,50€
Henderson (<i>Dry Gin</i>)	2,50€
Tanqueray (<i>London Dry Gin & Sevilla & 0,0 alkoholfrei</i>)	3,00€

Rum

Bacardi (weiß)	2,50€
Botucal (braun)	3,50€
Havanna (weiß 3 anos & braun Especial)	2,50€
Pott (braun, 40% & 54%)	2,50€
Vacilon (braun)	2,50€

Vodka

Absolut	2,50€
Grasovka	2,50€
Kruppnik	2,50€
Skyy	2,50€
Smirnoff	2,50€
Three Sixty	2,50€

Whiskey

Ballantines (Scotch Blended)	2,50€
Bushmills (Irish Blended)	3,00€
Connemara (Irish Single Malt)	3,50€
Dimple Golden Selection (Scotch Blended)	3,50€
Jack Daniels (Tennessee)	3,00€
Jameson (Irish Blended)	3,00€
Jim Beam (Kentucky Straight Bourbon)	2,50€
Johnnie Walker Red Label (Scotch Blended)	2,50€
Maker's Mark (Kentucky Straight Bourbon)	3,50€
Southern Comfort (Likör mit Bourbon)	2,50€
Talisker, 10J (Scotch Single Malt)	4,50€
Tullamore Dew (Irish Blended)	3,00€



Spirituosen

je 2 cl

Sonstige

Amarula (Wildfrucht-Sahne-Likör)	2,50 €
Aperol (Bitter)	2,50 €
Baileys (Irish Cream)	2,50 €
Batida de Coco & Pura Coco (Kokos-Likör)	2,50 €
Berentzen Fruchtige	0,1L 2,50 €
Bols Alter Weinbrand	2,50 €
Campari (Bitter)	2,50 €
Cointreau (Orangenlikör)	2,90 €
Eckes Edelkirsch (Kirschlikör)	2,30 €
Glitter Spritz (Apéritif)	0,1L 3,00 €
Grappa (Trester)	2,50 €
Jägermeister & Jägerm. Scharf (Kräuterlikör)	2,50 €
Kraskovac (Birnenlikör)	2,30 €
Lillet Blanc (Apéritif)	0,1L 3,50 €
Martini bianco & fiero & Extra Dry (Apéritif)	0,1L 3,00 €
Metaxa (***** Weinbrand)	2,50 €
Nordhäuser Birne & Marille (Obstbrand)	2,30 €
Ouzo 12	2,50 €
Pitu (Cachaca, Zuckerrohrschnaps)	2,50 €
Ramazzotti Amaro (Kräuterlikör)	2,50 €
Ramazzotti Limoncello (Zitronenlikör)	2,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	2,50 €
Sierra Tequila	2,50 €
(Blanco & Reposado & Tropical Chill)	
Tequila Lunazul	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	2,50 €
Walcher Bombardino Eierlikör	2,50 €
Walcher Hazelnusslikör	2,50 €

