

# *Herzlich Willkommen im **Moments** restaurant bar !*

Essen ist ein Stück Lebensfreude!  
Verbringen Sie in unserem kleinen Restaurant  
wundervolle kulinarische Genuss-Momente.

Erleben Sie im „moments“ mediterrane Leichtigkeit  
mit erlesenen Zutaten nach originellen Rezepten.  
Wir arbeiten mit frischen Produkten, die saisonal abgestimmt sind.  
Alle Gerichte werden frisch und sorgfältig für Sie zubereitet.  
Manchmal dauert dies etwas länger!




Deshalb stehen dem geneigten Genießer in unserem Bar-Sortiment ausgesuchte Weine,  
erstklassige Cocktails und edle Spirituosen aus aller Welt zur Auswahl.

Schöne Momente des Genießens in unserem Hause wünschen Annika & Peter!

## *Tapas ... kleine Köstlichkeiten*





TAPAS ist der spanische Begriff für kleine Häppchen,  
welche zum Wein oder Bier gereicht werden.

### *Tapas Vegetarisch*


Oliven-Variation	3,90 €
Marinierter Schafskäse (Weichkäse mit Kräutern und Gewürzen)	4,50 €
Manchego-Käse (Spanischer, harter Schafskäse) mit Feigensenf	5,50 €
Zucchini-Salat mit gehobelten Mandeln	3,90 €
Zwei Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	3,90 €
Marinierte Artischocken-Herzen	4,50 €
Champignons in Knoblauch und Sherry	3,90 €
 Rührei mit Pilzen	4,50 €
Ziegenkäse mit Honig und Kräutern im Grill gebacken	4,90 €
 Frittierter Camembert mit einer Preiselbeeren-Sauce	4,90 €
Paprika mit Olivenöl und Honig gegrillt	4,50 €
Pimientos de Padrón (gegrillte, grüne Paprika mit Meersalz)	5,80 €
 Gemüse-Spießchen	4,50 €
Kanarische Runzel-Kartoffeln mit roter Mojo	3,80 €
Patatas Bravas (gebackene Kartoffelecken) mit Aioli	3,80 €

*Weitere Tapas auf der nächsten Seite!!!*

## Tapas mit Fleisch und Wurst

Serrano von der Keule (spanischer, luftgetrockneter Schinken)	5,80 €
Chorizo (spanische, würzige Paprika-Wurst)	3,90 €
 Artischocken mit Schinken und Käse überbacken	5,50 €
Champignons mit Schinken und Käse gefüllt	5,50 €
 Weiße Bohnen mit Schinken und Ei	5,50 €
Vier Fleischbällchen mit Tomaten-Sauce	4,50 €
Drei Datteln im Speckmantel	4,50 €
Drei Backpflaumen mit Manchego-Käse im Speckmantel	4,90 €
Chorizo (Paprika-Wurst) in Apfel-Sherry-Sauce	5,50 €
 Blutwurst mit Äpfeln und Zwiebeln	5,60 €
Geflügel-Leber in Sherry-Sauce	4,50 €
 Kaninchen in Rotwein-Sauce	6,50 €
Lamm in einer Honig-Pfeffer-Marinade	7,90 €
Andalusisches Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln	5,70 €
Zwei Maurische Fleisch-Spieße (Schwein) mit Tomaten-Sauce	5,80 €
Andalusischer Fleischtopf mit Chorizo, Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Cognac-Sauce	5,90 €

## Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

Meeresfrüchte-Salat mit frischen Kräutern	5,90 €
Flusskrebs-Fleisch in Cognac-Sauce	7,80 €
Drei Gambas (Riesen-Garnelen) in Knoblauch-Chili-Öl gebraten mit Aioli	8,90 €
Drei Gambas (Riesen-Garnelen) im Serrano-Schinken-Mantel gegrillt mit Aioli	10,90 €
Miesmuschel-Fleisch in würziger Safran-Sauce mit zwei Grill-Tomaten	5,80 €
Miesmuschel-Fleisch in einer Tomaten-Sauce mit Manchego-Käse überbacken	5,70 €
 In Pernod-Butter gebratene Jakobsmuscheln an Birnen-Spalten	9,90 €
Zwei Jakobsmuscheln im Serrano-Schinken-Mantel gegrillt an einer Hibiskus-Chili-Balsamico-Glace	9,90 €

## Hausgemachte Dips

Aioli (Knoblauch-Creme)	1,70 €
Rote Mojo (Pikante Paprika-Chili-Sauce)	1,70 €
Pesto (Grüne Kräuter-Olivenöl-Parmesan-Sauce)	2,20 €
Ofenfrisches Baguette	1,70 €

## Tapas-Platten

<b>Tapas-Platte „KALT“</b>	<b>11,90 €</b>
Serrano-Schinken, Chorizo, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Marinierte Artischocken-Herzen, Manchego-Käse, Oliven-Variation, Aioli, Pesto, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „WARM“</b>	<b>13,90 €</b>
Datteln im Speckmantel, Maurische Fleisch-Spieße, Runzel-Kartoffeln, Fleischbällchen mit Tomaten-Sauce, Rote Mojo, Aioli, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „VEGETARISCH“</b>	<b>12,90 €</b>
Runzel-Kartoffeln, Zucchini-Salat, Gebackener Ziegenkäse, Gegrillte Paprika, Rote Mojo, Aioli, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „SPEZIAL“</b>	<b>17,60 €</b>
Runzel-Kartoffeln, Andalusischer Fleischtopf, Chorizo in Apfel-Sherry-Sauce, Mariniertes Schafskäse, Zucchini-Salat, Rote Mojo, Aioli, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „EL PEDRO“</b>	<b>14,90 €</b>
Chorizo, Serrano-Schinken, Geflügel-Leber in Sherry-Sauce, Manchego-Käse, Miesmuschel-Fleisch in Safran-Sauce, Rote Mojo, Aioli, Pesto, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „ANNA“</b>	<b>14,50 €</b>
Oliven-Variation, Datteln im Speckmantel, Patatas Bravas, Andalusisches Hähnchen, Gebackener Ziegenkäse, Aioli, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „MOMENTS“</b>	<b>13,80 €</b>
Serrano-Schinken, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, Fleischbällchen mit Tomaten-Sauce, Rote Mojo, Aioli, Ofenfrisches Baguette	
<b>Tapas-Platte „DEL MAR“</b>	<b>22,50 €</b>
2 Gambas in Knoblauch-Chili-Öl, Runzel-Kartoffeln, 2 Gambas im Serrano-Schinken-Mantel, Miesmuschel-Fleisch in Safran-Sauce, Rote Mojo, Aioli, Ofenfrisches Baguette	

*Es sind keine Abwandlungen der Tapas-Platten möglich!*



*... einfach wohlfühlen*

## *Suppen*

**Andalusische Fisch-Suppe**  
mit Filet-Stücken und Muscheln

**7,90 €**

**Spanische Bohnen-Suppe**  
mit Serrano-Schinken und Chorizo

**6,80 €**

## *“Kleinigkeiten“*

**Mariniertes Lachs-Tatar**  
an einem Wakame-Salat mit Wasabi-Schaum

**9,60 €**

**Gebackener Schafskäse**  
mit Oliven und Tomaten an einem Salat-Bouquet

**8,50 €**

**Verschiedene Blatt-Salate**  
mit Croûtons und gehobeltem Parmesan  
dazu Tranchen von der Hähnchen-Brust

**12,90 €**

## *Vegetarische Gerichte*

**Pasta Maccheroni**  
in einer Rucola-Pesto geschwenkt mit provenzalischem Gemüse

**11,90 €**

**Geflammter Ziegenkäse**  
auf einem Tomaten-Oliven-Salat  
mit gerösteten Nüssen und gehobeltem Parmesan

**11,50 €**

## *Hauptgänge*

### **Kaninchenrücken-Filet**

mit Oliven und Artischocken gebraten  
an einer Madeira-Sauce mit einem Birnen-Gorgonzola-Risotto

**14,90 €**

### **Honig-Zitronen-Hühnchen**

auf provenzalischem Gemüse mit in Trüffelbutter geschwenkten Gnocchi

**14,50 €**

### **Lachs-Filet auf der Hautseite gebraten**

an einem Wasabi-Lauch-Püree mit gegrillten Cheritas-Tomaten

**14,60 €**

### **Im Ofen geschmortes Filet vom Mecklenburger Landschwein**

auf einem Apfel-Zwiebel-Kompott mit gekräutertem Kartoffel-Stampf

**14,70 €**

### **Gegrilltes Entrecôte vom Mecklenburger Weideochsen**

an einer Sauce Béarnaise mit Rosmarin-Kartoffeln und einem kleinen Salat

**16,50 €**

*Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tages-Karte auf der nächsten Seite!*

## *Desserts*

### **„Crema Catalana“**

Spanische Dessert-Creme mit einer knackigen Karamell-Schicht

**5,90 €**

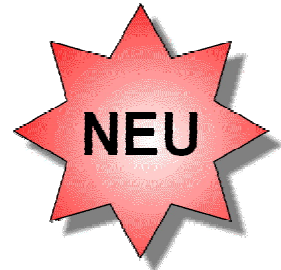
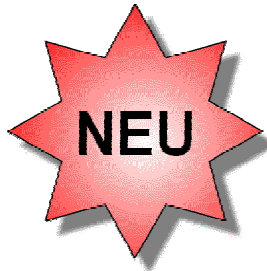
### **Schokoladen-Küchlein**

mit einem flüssigem Kern

an einem Spritzer Oliven-Öl und einer Prise Meer-Salz

**7,90 €**

## *Tages-Karte*



### *Hauptgänge des Tages*

**Zwei Schnitzel vom Wildschweinerücken**  
an einem Kohlrabi-Karotten-Gemüse  
mit provenzalischen Pfannen-Kartoffeln  
**15,20 €**

**Gebratene Filets von Wels und Zander**  
an einem Petersilien-Pesto  
mit Stampf von der Süßkartoffel und einem kleinen Salat  
**14,90 €**

**Gebratenes Rückenfilet vom Mecklenburger Weideschaf**  
unter einer Tomaten-Oliven-Kruste  
mit Vanille-Honig-Karotten und Kartoffelgratin  
**19,90 €**

### *Dessert des Tages*

**Topfen-Knödel**  
mit einer Nougat-Füllung und Vanillin-Sauce  
**6,90 €**

*Sie finden uns im Internet unter [www.moments-waren.de](http://www.moments-waren.de)*

# Getränke

## Biere (vom Fass)

Lübzer Pils	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,70 €
Duckstein	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,00 €

## Biere (aus der Flasche)

Erdinger Hefeweizen	0,5l	3,70 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	3,70 €
Carlsberg	0,33l	3,00 €
Lübzer Alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Vitamalz	0,33l	3,00 €

## Bier-Mix

Alster (Lübzer mit Seven Up)	0,3l	2,30 €
	0,5l	3,30 €
Diesel (Lübzer mit Pepsi Cola)	0,3l	2,30 €
	0,5l	3,30 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Mineralwasser</b> (feinperlig/still)	0,25l	2,70 €
<b>Mineralwasser</b> (feinperlig/still)	0,75l	5,50 €
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</b>	0,25l	3,50 €
<b>Saft</b> (Apfel/Orange/Ananas/Kirsche/Banane/ Johannisbeere/Mango/Maracuja/Tomate)	0,2l	3,20 €
<b>Saft-Schorle</b> (Apfel/Orange/Ananas/Kirsche/ Johannisbeere/Mango/Maracuja)	0,3l	3,50 €
<b>Pepsi/Seven Up/Fanta</b>	0,3l	2,80 €
<b>Coke light</b>	0,2l	3,30 €

## *Warme Getränke*

<b>Kaffee</b> (Tasse)	2,50 €
<b>Espresso</b>	2,40 €
<b>Cappuccino</b>	2,60 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,30 €
<b>Heiße Schokolade</b>	2,90 €
<b>Tee</b> (Glas) (Schwarz/Pfefferminz/Früchte)	2,30 €
<b>Heiße Zitrone</b>	2,30 €
<b>Glühwein</b>	3,00 €
<b>Grog</b>	3,50 €
<b>Carajillo</b> (Espresso & 2 cl Brandy & Zucker)	4,30 €
<b>Lumumba</b> (Schokolade & 4 cl Rum & Sahne)	4,90 €
<b>Baileys Schokolade</b> (Schokolade & 4cl Baileys & Sahne)	4,90 €
<b>Pharisäer</b> (Kaffee & 4 cl Rum & Sahne)	4,90 €





## Weissweine

### RIESLING Villa W 2012

Trockener Qualitätswein aus der Pfalz, **Deutschland** Glas 0,20 l 5,90 €  
Saftig & Vollmundig. Vielschichtige Aromen tropischer Früchte. FL 0,75 l 20,50 €

### VIURA \* RIOJA El Coto Blanco 2012

Trockener Qualitätswein aus dem Rioja, **Spanien** Glas 0,20 l 5,80 €  
Frisch & Zart. Angenehme Säure. Finale: Zitrone und grüner Apfel. FL 0,75 l 19,90 €

### VIURA \* RIOJA Barón de Ley Blanco 2012

Trockener Qualitätswein aus dem Rioja, **Spanien** Glas 0,20 l 7,10 €  
Intensive Fruchtnoten. Anklänge aromatischer Kräuter. Vielschichtig. FL 0,75 l 24,50 €

### CHARDONNAY Vanel 2011

Trockener Vin de Pays d'Oc aus **Südfrankreich** Glas 0,20 l 5,50 €  
Reife Zitrusfrüchte, Mango, Aprikose. Dezent mineralische Note. FL 0,75 l 18,00 €

### VIOGNIER Baron Philippe de Rothschild 2011

Trockener Vin de Pays d'Oc aus **Südfrankreich** Glas 0,20 l 7,40 €  
Geschmeidig & Komplex. Aprikose, Quitte, Pfirsich. Feine Säure. FL 0,75 l 25,50 €

### CHENIN BLANC Umlingo Western Cape 2011

Trockener Qualitätswein aus **Südafrika** Glas 0,20 l 4,70 €  
Frisch & Saftig. Aromen exotischer Früchte. Ein Hauch Zitrus. FL 1,00 l 23,00 €

### SAUVIGNON BLANC Marlborough Mount Fishtail 2011

Trockener Qualitätswein aus **Neuseeland** Glas 0,20 l 8,30 €  
Frisch & Anregend. Aromen: tropische Früchte, Johannisbeere. FL 0,75 l 30,50 €

### KERNER FEINHERB Weingut Hammel & Cie 2012

Halbtrockener Qualitätswein aus der Pfalz, **Deutschland** Glas 0,20 l 6,80 €  
Frisch & Fruchtig. Unkompliziert & Leicht. Zitronen-Aroma. FL 0,75 l 23,50 €

### BLANC DE NOIR Weingärtner \* Cleebronn & Güglingen 2012

Lieblicher Qualitätswein aus **Württemberg, Deutschland** Glas 0,20 l 6,40 €  
Fein & Fruchtig. Feine Süße. Ananas, Pfirsich, Erdbeere. FL 0,75 l 22,00 €

## Prosecco & "Champagner"

**PROSECCO** Vino frizzante 071 trockener, italienischer Perlwein Glas 0,10 l 3,90 €  
Frisch & Saftig. Aromen: Birne, Apfel, Ananas. Ein Hauch Akazie. FL 0,75 l 25,00 €

**ROSÉ** Vino frizzante 071 halbtrockener, italienischer Perlwein Glas 0,10 l 3,90 €  
Anregend & leicht würzig. Aromen: Erdbeere und Himbeere. FL 0,75 l 25,00 €

### BRUT Schloss VAUX Rosé

Klassische Flaschengärung aus dem Rheingau, **Deutschland** Glas 0,10 l 5,90 €  
Frisch & Fruchtig. Frische Erdbeer-Aromen. Dezent Vanille-Note. FL 0,75 l 39,50 €

*Die angegebenen Jahrgänge der Weine können Schwankungen unterliegen!*

## Rotweine

### DORNFELDER „Stadtmauer“ Weingut Kirchner 2011

Trockener Qualitätswein aus der Pfalz, **Deutschland** Glas 0,20 l 6,20 €  
Sehr würzig & Sehr saftig. Waldbeere, dunkle Kirsche. Etwas Tabak. FL 0,75 l 21,00 €

### TEMPRANILLO Capa 2011

Trockener Vino de la Tierra de Castilla, **Spanien** Glas 0,20 l 5,60 €  
Würzig. Aromen: Zartbitterschokolade, Wachholder, dunkle Beeren. FL 0,75 l 19,90 €

### GARNACHA Príncipe de Viana 2011

Trockener Qualitätswein aus der Navarra, **Spanien** Glas 0,20 l 5,70 €  
Sanft & Rund. Frische, leicht würzige Frucht. Sauerkirschen, Beeren. FL 0,75 l 19,50 €

### CRIANZA \* RIOJA El Coto 2009

Trockener Qualitätswein aus dem Rioja, **Spanien** Glas 0,20 l 7,90 €  
Vollmundig & Rund & Saftig. Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere. FL 0,75 l 29,00 €

### RIOJA Las Altillas \* Barón de Ley 2010

Trockener Qualitätswein aus dem Rioja, **Spanien** Glas 0,20 l 10,20 €  
Weich & Anhaltend. Brombeere, Gewürze, Tabak. Leicht erdig. FL 0,75 l 35,00 €

### RESERVA Príncipe de Viana 2008

Trockener Qualitätswein aus der Navarra, **Spanien** Glas 0,20 l 9,50 €  
Vollmundig & Rund. Kirsche, Pflaume, Johannisbeere. Zimt, Kakao. FL 0,75 l 32,90 €

### PINOTAGE Umlingo Western Cape 2011

Trockener Qualitätswein aus **Südafrika** Glas 0,20 l 4,70 €  
Süffig-elegant. Feinwürzig. Aromen: rote Beeren, reife Wildkirsche. FL 1,00 l 23,00 €

### SHIRAZ „Ses’fikile“ Rain Song 2010

Trockener Qualitätswein aus **Südafrika** Glas 0,20 l 8,60 €  
Samtig & Kraftvoll. Aromen: Heidelbeere, Brombeere, Wildkirsche. FL 0,75 l 31,50 €

### CABERNET CARMENERE Casa De Campo 2011

Trockener Qualitätswein aus **Chile** Glas 0,20 l 4,50 €  
Sehr süffig & Kraftvoll. Fruchtige Aromen. Würzige Noten. FL 1,00 l 22,00 €

### CABERNET SAUVIGNON Gold Country 2011

Halbtrockener Qualitätswein aus Kalifornien, **USA** Glas 0,20 l 4,50 €  
Vollmundig & Kräftig. Süffig & Saftig. Nachhaltig & Fruchtig. FL 1,00 l 22,00 €

### BLAUER PORTUGIESER Weingut Dr. Zenzen 2011

Lieblicher Qualitätswein aus Rheinhessen, **Deutschland** Glas 0,20 l 4,90 €  
Feinfruchtig & Süffig. Ausgesprochen weich. Milde Süße. FL 0,75 l 16,50 €

## Roséwein

### ROSÉ Umlingo 2011

Qualitätswein aus **Südafrika** Glas 0,20 l 4,70 €  
Süffig & frisch. Aromen: Erdbeere, süßliche Kirschen. Leicht herb. FL 1,00 l 23,00 €

*Die angegebenen Jahrgänge der Weine können Schwankungen unterliegen!*

# Alkoholische Getränke aus aller Welt

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<u>Aus Dänemark</u>		
Jubiläums-Akvavit AALBORG	3,40 €	5,90 €
<u>Aus Deutschland</u>		
Eierlikör ADVOCAAT	2,20 €	3,30 €
Haselnuss Geist LÖRCH	4,20 €	7,40 €
Kümmel ROSTOCKER Mann un Frau	2,50 €	4,00 €
Mirabelle Brand LANTENHAMMER	5,70 €	10,50 €
Roter Bergpfirsich Likör ZINZOW Gutsbrennerei	3,90 €	6,80 €
Schwarze Johannisbeere Geist ZINZOW	4,40 €	7,90 €
Vodka THREE SIXTY Diamond Filtration	3,00 €	4,80 €
Waldhimbeere Geist LANTENHAMMER	5,70 €	10,50 €
Walnuss-Brand SCHEIBEL Edles Fass 350	4,90 €	8,60 €
Williams Christ Brand ZINZOW Gutsbrennerei	4,70 €	8,30 €
<u>Aus der Dominikanischen Republik</u>		
Rum braun BRUGAL Ron Anejo 5 Jahre	3,10 €	5,20 €
<u>Aus Frankreich</u>		
Calvados CHÂTEAU DU BREUIL 8 Jahre	6,20 €	11,20 €
Likör GRAND MARNIER Bitter-Orange & Cognac	3,90 €	6,80 €
<u>Aus Großbritannien</u>		
Gin BOMBAY SAPPHIRE London Dry	3,70 €	6,30 €
Wodka SMIRNOFF Red Label triple distilled	2,70 €	4,50 €
<u>Aus Guatemala</u>		
Rum braun RON ZACAPA 23 Jahre	8,50 €	16,80 €
<u>Aus Italien</u>		
Aperitif APEROL Fruchtig-Bitter	2,50 €	4,10 €
Grappa NONINO il Merlot	4,60 €	7,90 €
Grappa NONINO lo Chardonnay	4,30 €	7,60 €
Grappa NONINO Riserva Antica Cuvée	6,10 €	11,20 €
Kräuterlikör RAMAZZOTTI	2,60 €	4,20 €
Sambuca MOLINARI Extra	3,00 €	5,00 €
<u>Aus Irland</u>		
Cremelikör BAILEYS Whiskey & Sahne	2,80 €	4,70 €
<u>Aus Kuba</u>		
Rum weiß HAVANA Club light dry 3 Jahre	2,60 €	4,30 €
<u>Aus Mexiko</u>		
Kaffeelikör KAHLUA	3,20 €	5,40 €
Tequila Silver CUERVO Especial	3,00 €	5,00 €

# Alkoholische Getränke aus aller Welt

## Aus Portugal

Portwein rot OTIMA TAWNY 10 Jahre 3,70 € 6,50 €

## Aus Schottland

Gin HENDRICK'S 5,50 € 9,90 €

Scotch Whisky ARDBEG 10 Jahre Islay Single Malt 5,90 € 10,80 €

Scotch Whisky GLENFIDDICH 15 J. Single Malt 7,10 € 13,10 €

## Aus Spanien

Brandy CARDENAL MENDOZA 4,90 € 8,60 €

Brandy CARLOS I 4,60 € 7,90 €

Brandy OSBORNE Veterano 2,80 € 4,50 €

Kräuterlikör Hierbas de Mallorca TÚNEL halbtrock. 2,70 € 4,50 €

Kräuterlikör Hierbas de Mallorca TÚNEL süß 2,50 € 4,20 €

Kräuterlikör Hierbas de Mallorca TÚNEL trocken 2,70 € 4,50 €

Sherry Elegante Cream GONZALEZ BYASS süß 2,50 € 3,90 €

Vanillelikör LICOR 43 3,30 € 5,50 €

## Aus den USA

Whiskey JACK DANIEL'S Tennessee Sour Mash 3,60 € 6,20 €

## Aperitifs

APEROL SPRIZZ (4 cl Aperol, Prosecco, Orange, Soda) 6,50 €

HUGO (2 cl Holunderblüten-Likör, Prosecco, Minze, Limette, Soda) 7,50 €

MARTINI bianco (0,15l süßer Wermuth, mit leichter Vanille-Note) 5,90 €

TINTO DE VERANO (Rotwein, Fanta Lemon, Zitrone) 3,90 €

### TINTO DE VERANO

...Andalusischer Sommerwein...

Angesagtester Kult-Drink aus dem spanischen Süden. Herrlich erfrischend und süffig.

## Long Drinks

Cuba Libre (1/2 Limette, 4 cl Havana 3 Jahre, Cola) 6,00 €

Santo Libre (1/2 Limette, 4 cl Havana 3 Jahre, Seven Up) 6,00 €

**Gerne servieren wir Ihnen unsere Spirituosen als Long Drink!**

Aufpreis für den Soft Drink 1,50 € !!!

## Cocktails mit Alkohol

<b>Caipirinha</b>	<i>Frisch, Fruchtig, Süß-Sauer</i>	7,50 €
Caçacha, Rohrzucker, Limette, Crush-Eis		
<b>Choco Colada</b>	<i>Schokoladig, Cremig</i>	8,50 €
Havana, Brauner Rum, Kahlua, Schoko-Sirup, Kokos-Sirup, Milch, Sahne		
<b>Mai Tai</b>	<i>Stark, Tropisch</i>	8,90 €
Brauner Rum, Havana, Amaretto, Orangen-Saft		
<b>Mojito</b>	<i>Erfischend, Süß-Sauer</i>	8,00 €
Havana, Rohrzucker, Limette, Minze, Crush-Eis		
<b>Moments Special</b>	<i>Erfrischend, Fruchtig</i>	7,90 €
Wodka, Prosecco, Erdbeer-Sirup, Maracuja-Nektar		
<b>Pina Colada</b>	<i>Cremig, Süß</i>	7,50 €
Brauner Rum, Kokos-Sirup, Ananas-Saft, Sahne		
<b>Planters Punch</b>	<i>Kräftig, Fruchtig</i>	8,50 €
Brauner Rum, Havana, Grenadine, Orangen-Saft		
<b>Sex on the Beach</b>	<i>Fruchtig, Halb Süß</i>	8,50 €
Wodka, Tequila, Grand Manier, Grenadine, Orangen-Saft, Ananas-Saft		
<b>Swimming Pool</b>	<i>Cremig, Süß</i>	7,50 €
Wodka, Curacao Blue, Kokos-Sirup, Ananas-Saft, Sahne		
<b>Tequila Sunrise</b>	<i>Fruchtig, Halb Süß</i>	6,90 €
Tequila silver, Grenadine, Orangen-Saft		
<b>White Russian</b>	<i>Cremig, Kaffeegeschmack</i>	6,50 €
Wodka, Kahlua, Sahne		

## Cocktails ohne Alkohol

<b>Coco Choco</b>	<i>Schokoladig, Cremig</i>	5,20 €
Milch, Schokoladen-Sirup, Kokos-Sirup, Sahne		
<b>Fantasy Island</b>	<i>Erfrischend, Fruchtig</i>	4,90 €
Maracuja-Nektar, Grenadine, Tonic Water		
<b>Florida</b>	<i>Fruchtig, Süß</i>	5,50 €
Ananas-Saft, Orangen-Saft, Grenadine, Zitrone		
<b>Ipanema</b>	<i>Erfrischend, Süß-Sauer</i>	5,90 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crush-Eis		
<b>Mango Pirinha</b>	<i>Fruchtig, Süß-Sauer</i>	5,90 €
Mango-Saft, Limette, Rohrzucker, Crush-Eis		
<b>Strawberry Kiss</b>	<i>Fruchtig, Cremig</i>	4,90 €
Ananas-Saft, Orangen-Saft, Erdbeer-Sirup, Sahne		
<b>Virgin Colada</b>	<i>Cremig, Süß</i>	4,90 €
Ananas-Saft, Kokos-Sirup, Sahne		