

Best of 8 Jahre - Drinks

15.02.-16.02.2025 | ab 15:00 Uhr

8. Geburtstag-Special

15.02.-16.02.2025 | ab 15:00 Uhr

Eure LIEBLINGSGETRÄNKE der letzten 8 Jahre

Berry Blossom^L 11,90

Blaubeeren
Brockmanns Gin
Lillet | Limettensaft
Holunderblütensirup
Himbeer-Chili-Püree

Bluesberry^{L,3} 10,90

Gin Mare | Ruby Port
frischer Zitronensaft
Blaumeladensirup
Runny Honey
Blaubeeren
flambierter Rosmarin

Sarti Spritz^{L,1,2} 8,40

Sarti
Prosecco
Soda
gedörnte Limette

Aperol Spritz^{L,13,1,2} 8,40

Aperol | Prosecco
Soda | gedörnte
Orange

Classic Bloom^{L,2} 9,40

Gin | Bianco
Vermouth | Holunder-
sirrupsirup | Grenadine
Grapefruitsaft
gedörnte Grapefruit

Alkoholfrei

ERDBEER-MINZ-BRAUSE (alkoholfrei)^{1,3} 6,40

aus Erdbeerpüree, Limettensaft, Minzzweigen, Minze, und Sodawasser

PINK BASIL (alkoholfrei)¹ 6,90

frischer Limettensaft, Runny Honey, Basilikumblätter, pink Grapefruit und gedörnte Grapefruit

Shots

GINGERSOUND 2cl 4cl 2,50 4,90

BERRY-SHOT 2,50 4,90

Himbeer-Vodka-Shot

» 2 FÜR 1 AKTION

Die 2. Person bekommt einmalig einen Drink kostenlos.
Das Angebot gilt nur für die Drinks auf dieser Karte.

MENÜ FÜR VERLIEBTE

Vorspeise

KNUSPRIGE ZIEGENFRISCHKÄSE TARTELETTES^{A1, A5, C, G, J, L} 10,90
mit Rucola, Feigen, Basilikum und Balsamico

Hauptgänge

ERDNUSS-KORIANDER SPAGHETTI^{A1, B, E, G, K, M} 20,50
mit gebratenen Garnelen, Chili und Sesamöl

oder

GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN^{G, H7, I, L, 1, 6} 19,50
mit Safran, Pistazienreis und Granatapfel

oder

GEBACKENE FALAFEL (vegetarisch)^{A1, E, F, G, I, K, M} 19,50
im Sesammantel mit Karotten, Sellerie in Passionsfrucht Sud und Limettenjoghurt

Nachspeise

CHAMPAGNER MOUSSE^{A1, C, G, L} 7,90
mit Himbeersauce und weißer Schokolade

oder

LIEBLINGSTIRAMISU (vegetarisch & alkoholfrei)^{A1, C, G, H1, L} 6,90
mit Mascarpone, Kakao, Spicy Himbeer-Gin Sauce und Rosmarin-Crumble

MENÜPREIS FÜR ZWEI 68,00

inklusive Vorspeise, einem der drei Hauptgänge, Nachspeise und einem Glas Wein

» Der Menüpreis für eine Person, setzt sich aus den Einzelpreisen der Gerichte zusammen.

Für eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe schaue auf die Rückseite.
Alle Preise sind in Euro und inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.



ALLERGENE

- A = Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch inkl. Milchzucker
H = Schalenfrüchte, Nüsse
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pekannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia oder Queenslandnüsse
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10mg/kg oder mg/l
M = Lupinen
N = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
2 = E102, E104, E 110, E 122, E 124 oder E129
> Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
3 = mit Konservierungsstoff
4 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat
5 = mit Antioxidationsmittel
6 = mit Geschmacksverstärker
7 = Geschwärtzt / Geschwefelt
8 = mit Süßungsmittel(n)
9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = mit Phosphat
12 = gewachst
13 = chininhaltig
14 = Enthält Koffein. Koffeingehalt in mg/l
> Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.
15 = konserviert mit Thiabendazol
16 = gentechnisch verändert



LIEBLINGSBAR

essen und trinken



Wir die LieblingsBar, haben Grund zu Feiern. Wir gehen mit euch ins 8te Jahr, noch immer frisch verliebt haben wir für euch an diesem besonderen Tag, mit ganz viel Liebe ein ganz einzigartiges Menü zusammengestellt, Verführerische Zutaten und Kombinationen zum Dahinschmelzen.

Teile Fotos von dir und deinem Essen gerne unter dem **#lieblingsbar** und folge uns auf Instagram um keine Events mehr zu verpassen.

