

mokkabar

Restaurant - Café - Bar

Alle Preise in € und inklusive 19% Mehrwertsteuer
Zahlung mit EC-Karte (Giropay) ab 15 € möglich

Kennzeichnung: ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig;
④ mit Konservierungsstoffen; ⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt;
⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff

Allergiker erhalten auf Nachfrage gerne eine Zutatenliste mit
allen deklarationspflichtigen Allergenen in unseren Speisen

FRÜHSTÜCK

täglich bis 16 Uhr

FRANZÖSISCH	6,90
Croissant, Butter, Obst, mit Konfitüre, Nutella oder Honig, Milchkaffee	
KLEIN	7,50
Schinken④, Salami④, Käse, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb	
KLEINES KÄSE	7,50
Frischkäse, Mozzarella, Brie, Emmentaler, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb	
MORGENS NUR SÜSS	7,90
Eierkuchen, zwei Croissants, Butter, Nutella, Honig, Konfitüre, Obstbeilage, 0,1l Orangensaft	
HONEY	8,50
Zwei Eierkuchen mit Nutella & Honig, Vanillequark mit frischem Obst	
VEGETARISCH	10,50
Frischkäse, Babymozzarella, Fetakäse, Basilikumpesto, eingelegtes Gemüse, Oliven⑤, Tomaten, Gurken, Rührei mit frischen Kräutern, Obstbeilage, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK „MOKKABAR“	10,50
Verschiedene Pasten (Olive, Zucchini, getrocknete Tomate), zwei Sorten Tofu, Mozzarella mit Basilikum, vegetarische Bratwurst, Spiegelei, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb	
VEGAN	9,90
verschiedene Tofu, getr. Tomaten, Oliven⑤, gegrilltes Gemüse, Avocado-creme, Margarine, Erdbeermarmelade, Brotkorb	
VEGAN „MOKKABAR“	10,30
Bratkartoffeln, 2 vegane Würstchen, Avocado-Dip, kl. Salat	
MOKKABAR	11,00
gekochter Schinken④, Salami④, Mortadella, 3 verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Mini-Mozzarella, Gurken, Tomaten, Oliven⑤, ein Rührei mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	

KÄSE	8,90
Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Butter, Konfitüre, Obstbeilage, ein Ei, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
WURST	8,90
Roher Schinken④, Kochschinken, Salami④, Mortadella, Butter, Obstbeilage, ein Ei, Gurke, Tomate, Brotkorb	
ITALIENISCH	11,00
Parmaschinken④, Mortadella, Salami④, Gorgonzola, Mozzarella mit Tomaten & Pesto, ein Rührei mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
MEDITERRAN	11,00
Parmaschinken④ auf Honigmelone, Fetakäse, Tomaten-Mozzarella-Pesto, Frischkäse, Olivenpaste⑤, ein Ei, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
ENGLISCH	11,00
Zwei Spiegeleier mit Bacon auf weißen Bohnen, gebratene Würstchen, Senf, Konfitüre, Obstbeilage, Butter, Toast & 0,1l Orangensaft	
TÜRKISCH	10,50
Spiegeleier mit türkischer Knoblauchwurst④, Fetakäse, Gurken, Tomaten, türkischem Rinderschinken④, Oliven⑤, Butter, Brotkorb	
VITAL	10,90
Müsli mit frischem Obst und Joghurt, 2 Spiegeleier auf Vollkorn-Brot, Frischkäse, Honig, Obstbeilage, Butter, 0,1l Orangensaft	
AMERICAN BREAKFAST	12,50
2 Eierkuchen mit Ahornsirup, 2 Rühreier mit Tomaten, 2 Würstchen, Bacon, dazu Toast und Butter	
SKANDINAVISCH	11,90
Geräucherter Lachs mit frischem Dill & Sahnemeerrettich⑦, 2 Rühreier mit Shrimps, Frischkäse, Butter, Obstbeilage, Brotkorb	
BRUNCH MOKKABAR	12,90
Gebratene Hähnchenstreifen mit Honig-Senf-Dip, 2 Rühreier mit Tomate und Kräuter, Basilikum-Pesto, Frischkäse, Spieße mit Babymozzarella & Tomate, vegetarische Frühlingströllchen mit süß-sauer Dip, Obstbeilage, Butter und Brotkorb	

FÜR ZWEI	23,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeerdip, zwei Rühreier, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁷ , verschiedene Käsesorten, Salami ⁴ , Parmaschinken ⁴ , Butter, Obstbeilage, Brotkorb mit Nutella, Konfitüre und Honig, zwei Gläser Sekt 0,1l ODER zwei frisch gepresste Orangensäfte 0,1l	

SÜSSES

täglich bis 16 Uhr

CROISSANT	2,50
PFANNKUCHEN	
• mit frischem Obst und Ahornsirup	6,30
• mit Apfelmus ⁷	5,30
NATUR-JOGURT mit frischem Obst und Honig	5,50
VANILLEQUARK mit frischem Obst	5,50
ZIMTQUARK mit frischem Obst und Ahornsirup	5,50
OBSTSALAT mit Sahne	4,90
VOLLKORNMÜSLI mit frischem Obst, Joghurt und Milch	5,80

EXTRAS

BROTKORB drei Brötchen, Baguette	2,50
BUTTER, HONIG, MARMELADE, NUTELLA	je 0,90
EIERKUCHEN natur	2,50
PORTION KÄSE (zwei Sorten)	2,50
TOMATEN-GURKEN-TELLER	2,50
OLIVEN ⁵	2,70
PORTION LACHS mit Sahnemeerrettich ⁷	4,90
GEBRATENER BACON	2,00
GEKOCHTES EI	1,50
EIN RÜHREI	2,00
EIN SPIEGELEI	2,00
GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeerdip	3,60
DREI GEBRATENE WÜRSTCHEN	2,80
SUCUK (Knoblauchwurst) ⁴ , gebraten	3,80
PASTIRMA (türkischer Rinderschinken) ⁴	3,50
SENF, KETCHUP, MAYONNAISE ^{1,4}	je 0,50
OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER ⁵	4,90

BIO-EIERSPEISEN

täglich bis 16 Uhr

DREI SPIEGELEIER 5,50
mit Butter und Toast

BACON AND EGGS 6,50
aus drei Eiern mit Butter und Toast

STRAMMER MAX 6,60
aus drei Eiern auf Schinken^④ und Vollkornbrot

AVOCADO-SPIEGELEIER 7,50
aus drei Eiern auf Schwarzbrot mit Frischkäse und Avocado

ZIEGENKÄSE-OMELETTE 6,90
mit Rucola

DREI RÜHREIER ODER OMELETTE
serviert mit Butter und Baguette

- natur 5,30
- Tomaten & Fetakäse 6,10
- Champignons & Zwiebeln 6,10
- frisches Gemüse 6,10
- Shrimps 6,50
- Bacon & Zwiebeln 6,30
- Mozzarella, Tomate & Basilikum 6,10
- Sucuk (Knoblauchwurst)^④, Fetakäse & Kräuter 6,50
- Banane, Datteln & Fetakäse 6,50

BAUERNFRÜHSTÜCK 9,50
Omelette aus drei Bio-Eiern mit Kartoffeln, Zwiebeln & Speck,
saurer Gurke und Salatbouquet, Butter & Baguette;

auch vegetarisch mit Kartoffeln, Champignons & Zwiebeln

Jedes Frühstück auch ohne Schweinefleisch + 2,50
mit Pastirma^④ und Sucuk^④ erhältlich

Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier aus Freilandhaltung

STEINOFENPIZZA

Montag bis Freitag ab 11.30 Uhr
an Wochenenden und Feiertagen ab 14 Uhr
**Jede Pizza und jeder Flammkuchen: Montag bis Freitag
zwischen 11.30 Uhr und 16 Uhr nur 6,90**

PIZZA MARGHERITA Mozzarella, Tomaten & Basilikum	7,00
PIZZA SALAMI mit Salami④, Champignons & Peperoni	7,50
PIZZA SUCUK mit Knoblauchwurst④, Zwiebeln & Oliven⑤	8,10
PIZZA CHICKEN Hähnchenbrustfilet, Paprika & Zwiebeln	8,20
PIZZA MOKKABAR Parmaschinken④, Rucola & Parmesankäse	8,80
PIZZA PARMIGIANA Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken④, Auberginen, Parmesan	10,30
PIZZA VEGETARIANA mit Blattspinat, Gorgonzola & Walnüssen	8,90
PIZZA TONNO mit Thunfisch & Zwiebeln	8,50
PIZZA TONNO „SPEZIAL“ mit Thunfisch, Fetakäse, Oliven⑤ & getrockneten Tomaten	8,90
PIZZA ÄGÄIS Fetakäse, Tomaten & Oliven⑤	7,90
PIZZA LA MER Lachs, Creme fraiche & Rucola	8,90
PIZZA VERDURA mit frischem Gemüse der Saison	7,90

PIZZA NAPOLITANA 8,30
Kapern, Sardellenfilets & Oliven^⑤

PIZZA VEGANO 8,80
mit verschiedenen Gemüsen, Tomatensauce,
geräuchertem Tofu, roten Zwiebeln, Knoblauch & Chilli

FLAMMKUCHEN

an Wochenenden und Feiertagen ab 14 Uhr

- Speckwürfel, rote Zwiebeln 7,50
- Frischkäse, getrocknete Tomaten,
frischer Rosmarin, Oliven^⑤ 7,90
- Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, süße Chilisauce 8,00
- Rucola, Fetakäse, Pinienkerne, Knoblauch 7,70
- Scampi, Kapern, Knoblauch 7,90
- Frischkäse, Lachs, Meerrettich^⑦ 7,90
- Ziegenfrischkäse, Parmaschinken^④ und Rucola 8,50
- Spinat, Fetakäse, Cherrytomaten 7,50
- Hummus, Grill-Gemüse, Oliven, Rucola 8,50

SANDWICHES

- Knoblauchwurst (Sucuk)^④, Gouda-Käse, Rucola 5,90
- Frischkäse, Tomaten, Rucola & Pesto 4,90

CLUBSANDWICH

- mit Hähnchenbrust, gebratenem Bacon,
Tomaten, Remoulade, Blattsalat und Pommes 8,90
- mit Hähnchenbrust, Avocado, Spiegelei
und Pommes 8,90

BRUSCHETTA TELLER 6 Stück 5,50

alle Speisen täglich ab 11.30 Uhr
an Wochenenden und Feiertagen ab 14 Uhr

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehäubchen 4,90

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

ERDNÜSSE 1,50

PORTION POMMES FRITES 3,50

PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES 3,80

OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER⑤ 5,10

SCHALE OLIVEN⑤ 3,50

FOCACCIA Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl 4,90

RINDERCARPACCIO 9,50

mit Parmesan, Rucola und Trüffelöl-Limonensauce

TAPASTELLER 9,90

Avocado-Tomaten-Bruschetta, gebratene Champignons,
Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven

NACHOCHIPS

• mit drei Dips①,④ 5,50

• mit Käse überbacken 5,90

• mit Hähnchenbrust in Chilimarinade & Käse, überbacken 6,90

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT* 3,90

RUCOLASALAT 8,60

Cherrytomaten, Parmaschinken④, Walnüsse, frischer Parmesan

NEW YORK STYLE 10,50

Avocado, Cherrytomaten, Ei, Hühnchenstreifen, Parmesan

GEMISCHTER SALAT HALLOUMI*	8,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen und Avocadodip	
SALAT NICOISE*	8,90
Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, gemischter Salat, Ei	
MOKKABARSALAT*	9,30
gebratene Hähnchenbrust an gemischtem Salat mit Honig-Senf-Dip	
RUCOLASALAT mit LACHS	8,90
gebraten; mit Avocado Streifen	
FETAKÄSESALAT	8,50
Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven🇸🇬, Zwiebeln, Fetakäse	

*Salate werden mit Hausdressing mariniert serviert
zu jedem Salat reichen wir Baguette

FLEISCHGERICHTE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB	11,90
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat	
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	16,90
<ul style="list-style-type: none"> • gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Salatbouquet • mit Rotwein-Thymiansauce, Pommes, Salatbouquet • mit Champignonrahm und Bratkartoffeln 	
SCHWEINESCHNITZEL	10,90
<ul style="list-style-type: none"> • paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbouquet • paniert, Champignon a` la creme, Pommes, Salatbouquet • paniert, mit grüner Pfeffer-Sauce, Kroketten & Salatbouquet 	
WIENER SCHNITZEL	13,90
vom Kalb, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat ODER Bratkartoffeln, dazu Preiselbeerdip	

FISCHGERICHTE

LACHSFILET	14,50
in Weisswein-Dill-Rahmsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln	

PASTA

SPÄTZLE

- hausgemacht, mit Käse, Speck und Zwiebeln, Salatbouquet 8,90
- hausgemacht, mit Streifen vom Rind & Kalb, Parmesan, Paprikarahmsauce und Beilagensalat 10,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Knoblauch, Oliven, Peperoni, Cherrytomaten & Chilli 8,50

FETTUCCINE

mit Hühnchenbrust und Champignons in Kräuterrahmsauce 8,90

PENNE "MOKKA"

mit Rinder-Filetspitzen & Steinpilzen in Rosmarin-Rahmsauce 9,60

LINGUINE

mit Scampis und Cherrytomaten in leichter Hummer-Weisswein-Sauce 9,90

BANDNUDELN

mit Lachs und Spinat in Creme-Frâiche-Sauce 9,50

PENNE

mit Rinder-Filetstreifen, Brokkoli, Champignons und Kräuterrahmsauce 10,90

GNOCCHI

mit Spinat, Gorgonzola, Walnüssen & Cherrytomaten 8,90

FRISCHE GNOCCHI MIT ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL

in Salbei-Buttersauce und Parmesan 10,90

HAUSGEMACHTE BURGER

100% Rindfleischzubereitung*, alle Burger werden mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup serviert

HAMBURGER/ CHEESEBURGER* 8,50

BARBECUEBURGER* mit Speck und Käse 8,90

CHILIBURGER* mit Chilisauce, Käse und Jalapeños 8,90

AVOCADOBURGER* mit frischer Avocado, Käse und Remoulade	8,90
VEGETARISCHER BURGER (Gemüseboulette)	7,90
HALLOUMIBURGER (vegetarisch) mit Avocado-creme und gegrillter Paprika	8,50
CHICKENBURGER	8,50
SÜSSKARTOFFEL-POMMES anstatt Pommes Frites	+ 1,90

VEGETARISCH/VEGAN

KÄSESPÄTZLE hausgemacht, mit Zwiebeln und Champignons, Salatbouquet	8,50
GEBRATENER TOFU (vegan) mit Sprossen, frischem Gemüse und Reis, Salatbouquet	8,90
LINGUINE mit Basilikum-Pinienkern-Pesto, dazu Cherrytomaten und Parmesan	9,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI mit Tomatensauce	5,00
KLEINES KALBSSCHNITZEL mit Pommes- Frites	7,50

DESSERT

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce und Sahne; ab 16 Uhr	4,70
TARTUFO	4,90
KAISERSCHMARREN mit Vanilleeis & heißen Waldbeeren Zubereitung dauert ca.20 Minuten! ab 16 Uhr	8,90
KUCHEN wechselnde Angebote (Bitte schaut in die Vitrine)	3,50
VANILLE EIS	je Kugel 1,50

mokkabar

alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei
oder mit Caro-Kaffee erhältlich;
mit Eiswürfeln: + 0,50
Kaffeegetränke laktosefrei: + 0,70
mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch

KAFFEE RÖSTEREI

ESPRESSO	Tasse 2,20
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse 2,90
ESPRESSO MACCHIATO	Glas 2,30
CORTADO	Glas 2,40
KAFFEE	Tasse 2,50
KAFFEE DOPPELT (große Tasse)	Tasse 3,30
CAPPUCCINO	Tasse 2,90
CAPPUCCINO mit doppeltem Espresso	Tasse 3,50
MILCHKAFFEE	Schale 3,80
MILCHKAFFEE mit doppeltem Espresso	Schale 4,20
LATTE MACCHIATO	Glas 3,70
LATTE MACCHIATO mit doppeltem Espresso	Glas 4,30
KAFFEE „ORANGE“ mit 2cl Cointreau & Sahne	Glas 4,50
KAFFEE „PAGANINI“ mit 2cl Amaretto & Sahne	Glas 4,50
KAFFEE „MOKKABAR“	Glas 5,50
mit je 2cl Baileys, Kahlúa & Sahne	
IRISH COFFEE	Glas 5,50
mit 2cl Jameson Irish Whisky, Rohrzucker & Sahne	
TÜRKISCHER MOKKA	3,50
ARABISCHER MOKKA mit Kardamom	3,50
EISKAFFEE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	Glas 4,90
Aroma für Ihr Getränk	2cl 0,80
Haselnuss, Mandel, Caramel, Vanille oder Kokos	

MILCH UND SCHOKOLADEN

HEISSE MILCH mit Honig	Glas 2,70
KALTE MILCH	Glas 2,00
HOT CHOCOLATE	Glas 3,30
HOT CHOCOLATE mit Sahne	Glas 3,50
WHITE CHOCOLATE	Glas 3,30
WHITE CHOCOLATE MOKKA mit Espresso	Glas 3,90
RUM CHOCOLATE mit 2cl Myers's Rum & Sahne	Glas 4,50
EISSCHOKOLADE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	Glas 4,30

TEE

MINZTEE mit frischer Minze und Honig	Glas 3,70
MINZTEE mit frischer Minze, Honig und frisch gepresstem Orangensaft	Glas 3,90
INGWERTEE frisch, mit Honig	Glas 3,70
HEISSE ZITRONE frisch gepresst, mit Honig	Glas 2,80
GROG mit 2cl Myers's Rum und schwarzem Tee	Glas 3,90
CHAI LATTE	Glas 3,50
EARL GREY edle Blattmischung benetzt mit pikantem Aromaöl feinster Bergamotte	Kanne 4,10
DARJEELING ROYAL vom Fuße des Himalaya, zart-blumig mit nussigem Geschmack	Kanne 4,10
ASSAM SPECIAL kräftiger Edeltee aus Nordindien, gehaltvolles & malziges Aroma	Kanne 3,90
GRÜNTEE ASIA aus Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note	Kanne 3,90
CEYLON schwarzer Tee, angenehm herb & aromatisch	Glas 2,50
KAMILLE beruhigend & ausgleichend	Glas 2,50
PFEFFERMINZE erfrischend durch Menthol	Glas 2,50
FRÜCHTE Mischung aus Hibiskus, Orange, Apfel und Holunder	Glas 2,50
KRÄUTERGARTEN Mischung aus Minze, Zimt Holunder, Brombeeren, würzig	Glas 2,50
ROOIBOS VANILLE liebliches Vanillearoma	Glas 2,50
APFEL aus sonnengereiften Äpfeln, fruchtig	Glas 2,50
JASMIN edler Grüntee versetzt mit Jasminblüten	Glas 2,50
GRÜNER TEE weiches Aroma mit herber Note	Glas 2,50
YOGI TEA ZIMT (Bio), würzig, süß, mit Honig	Glas 2,50

SOFTDRINKS

SAN PELLIGRINO	Fl. 0,25l	2,70	Fl. 0,7l	5,90
EVIAN stilles Wasser	Fl. 0,33l	2,90	Fl. 1,0l	6,20
		0,2l		0,4l
MINERALWASSER		2,40		3,40
COCA COLA ^{①,②}	Fl.	2,70		3,70
COCA COLA LIGHT ^{①,②,⑧}	Fl.	2,70		3,70
FANTA ^① , SPRITE , SPEZI ^{①,②}	Fl.	2,70		3,70
SCHWEPPE TONIC ^③	Fl.	2,90		
SCHWEPPE BITTER LEMON ^③	Fl.	2,90		
SCHWEPPE GINGER ALE ^③	Fl.	2,90		
RED BULL ^{①,②}	0,25l	3,60		
FRITZ KOLA ^{①,②}	Fl.	2,70		
FRITZ LIMO MELONE ^①	Fl.	2,70		
ORANGINA rot ^① / gelb ^①	Fl.	2,90		
ICED TEA (Pfirsich oder Zitrone), mit frischer Minze				3,70

SÄFTE & NEKTARE

		0,2l		0,4l
FRISCHE SÄFTE bis 16 Uhr		3,50		5,90
Orange/Grapefruit				
APFELSAFTSCHORLE		2,70		3,90
APFELSAFT		2,70		3,90
ORANGENSAFT		2,70		3,90
RHABARBERSAFT		2,70		3,90
BANANENNEKTAR		2,70		3,90
PFIRSICHNEKTAR		2,70		3,90
ANANASSAFT		2,70		3,90
GRAPEFRUITNEKTAR		2,70		3,90
MANGONEKTAR		2,70		3,90
MARACUJANNEKTAR		2,70		3,90
KIRSCHNEKTAR		2,70		3,90
KIBA		2,70		3,90
CRANBERRYNEKTAR		2,70		3,90
JOHANNISBEERNEKTAR		2,70		3,90
TRAUBENSAFT rot		2,70		3,90

SONSTIGE DRINKS

CLUB MATE	Fl. 0,33l	3,10
BIONADE Ingwer-Orange, Kräuter oder Holunder	Fl. 0,3l	3,50
HOLUNDER-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l	4,10
MARACUJA-CRANBERRY-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l	4,10
ERDBEER-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l	4,10

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
HOLSTEIN PILSENER	2,80	3,70
ASTRA URTYP	2,80	3,70
LÜBZER PILS	3,10	3,90
DUCKSTEIN HEFEWEIZEN	3,10	3,90
DUCKSTEIN kristallklares Rotblondes	3,20	4,10
RADLER/ALSTER Pils mit Limonade	3,10	3,90

FLASCHENBIER

CARLSBERG BEER	0,33l	2,90
BECK´S BEER	0,33l	2,90
BECK´S LEMON	0,33l	2,90
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l	2,80
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5l	4,00
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5l	4,00
ERDINGER DUNKLES WEIZEN	0,5l	4,00
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	4,00
DUCKSTEIN ROTBLONDES WEIZEN	0,5l	4,40
CORONA	0,33l	3,50
BERLINER WEISSE rot①/grün①	0,33l	2,90
VITA MALZ alkoholfrei	0,33l	2,40

WEISSWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
GRAUBURGUNDER	4,70	9,50
QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen eleganter fruchtiger Wein mit feinem Pinot-Bouquet		
PINOT GRIGIO	4,70	9,50
I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, süffig, Bouquet von Birne und Quitte		
CHARDONNAY	4,70	9,50
I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, vollmundig, Aromen von gelben Früchten		
RIESLING ST. NIKOLAUS-HOF	4,70	9,50
Q.b.A.; Mosel; Weingut Klaus Schwieger kompakter Pfälzer Riesling; gut eingebundene Säure und schöne Frucht		
2013 SAUVIGNON BLANC	4,70	9,50
"MOTARELS"		
Pays de Côtes de Thongue; Languedoc; Alignan du Vent leichter, frischer Wein mit bekömmlicher Säure, im Bouquet Stachelbeere und Litschi		
LOSITO E GUARINI - VEGAN	0,1l 3,10	0,2l 5,00
Chardonnay Nostre Terre		
Jahrgang 2015; gelbes Stroh mit goldenen Nuancen, filigran, doch salzig-mineralisch mit Duftnoten von frischen Früchten, Mango und Papaya, 12% Vol.		
WEISSWEINSCHORLE	3,90	
Weißwein und Mineralwasser		
SOMERSBY CIDER (Apfel)	Fl. 0,33l 3,60	

ROSÉWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
SAINT HENDRIK	4,70	9,50
Pays d'Oc, Frankreich - Bordeaux leuchtende Farbe, frisch, aromatisch und trocken		

ROTWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
RIOJA TINTO	4,70	9,50
DO / Bodegas Navajas – reifes, beeriges Bouquet mit angenehmer Würze & samtiger Tannine		
DOMAINE DE BISCONTE	4,70	9,50
Côtes du Roussillon – würziges Bouquet, vielschichtig mit etwas Vanille, sehr geschmeidig		
PRIMITIVO	4,70	9,50
Puglia-Farnese – vielseitiger & geschmeidiger, frischer Wein mit lebendigem Bouquet		
MERLOT	4,70	9,50
I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto vollmundiger Wein mit klaren Strukturen, Aromen von roten Früchten		
CÔTES DU RHÔNE	4,70	9,50
D.O.C.G / Tulette - FRANCE herb-fruchtiger Wein mit Aromen von roten Beeren		
LOSITO E GUARINI - VEGAN	0,1l 3,10	0,2l 5,00
Cabernet Sauvignon Nostre Terre Jahrgang 2015, rubinrote Farbe mit granatroten Schattierungen, ausgewogen und elegant mit einem reichen und ausbalancierten Tanningehalt, leichte Kräuternoten und schwarzer Pfeffer, 13% Vol.		

SEKT & CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
SEKT Berlinsky – Hausmarke, trocken	3,90	23,00
MOËT CHANDON		Fl. 0,2l 29,60
KIR ROYAL ①, Sekt mit Creme de Cassis	4,90	
SEKT APEROL ①, Sekt mit Aperol	5,80	

LONGDRINKS

mit 4cl

CAMPARI-ORANGE ①,③	6,50
CAMPARI-SODA ①,③	6,50
CAMPARI-TONIC ①,③	6,50
GIN-TONIC	
• mit Gordons③	6,50
• mit Bombay Sapphire/ Tanqueray③	7,50
• mit The Botanist③	7,90
SOUTHERN COMFORT-GINGER ALE ①,③	6,50
BATIDA-KIRSCH mit Batida de Coco①	6,50
WODKA-LEMON mit Stolichnaya Wodka③	6,50
WODKA-TONIC mit Stolichnaya Wodka ③	6,50
WODKA-ORANGE mit Stolichnaya Wodka	6,50
WODKA-RED BULL mit Stolichnaya Wodka①,②	7,50
WHISKY-COLA mit Jack Daniels①,②	7,00
CUBA LIBRE	
• mit Havana Club 3 años①,②	7,00
• mit Havana Club 7 años①,②	8,00

LILLET LONGDRINKS

Französischer Weinaperitif seit 1872

LILLET HUGO ③	7,10
Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette	
LILLET VIVE ③	7,10
Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	
LILLET CULETTO ③	7,10
Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurke	
LILLET ROUGETTE ③	7,10
Lillet rouge, Schweppes Bitter Lemon, Limette	
LILLET VIVE ROSÉ ③	7,10
Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	
LILLET PIMP ③	7,10
Lillet blanc, Four Roses, Orangenzeste	
LILLET VESPER ③	7,10
Lillet blanc, Beefeater 24, Absolut Vodka, Zitronenzeste	
LILLET WHITE BERRY ③	7,10
Lillet blanc, Schweppes White Berry, Minze	

jeder Cocktail 7,00 - alkoholfrei 6,00
Happy Hour ab 22.00 Uhr: jeder Cocktail 6,00

COCKTAILS

täglich ab 18 Uhr

APERITIFS

NEGRONI[®]

Finsbury Dry Gin, Martini Rosso, Soda

MANHATTAN[®]

Canadian Club, Martini Rosso, Noilly Prat, Angostura

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA

Pitu, Limette, brauner Zucker

CAIPIROSHKA

Wodka Stolichnaya, Limette, brauner Zucker

COLADAS

PINA COLADA[]

Havana 3 anos, Myers's Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

MANGO COLADA[]

Havana 3 anos, Myers's Rum, Mangomark & Sirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

ERDBEER COLADA[]

Havana 3 anos, Myers's Rum, Erdbeermark & Sirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

CHOCO COLADA[]

Havana 3 anos, Myers's Rum, Crème de cacao braun, Schokosirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

jeder Cocktail 7,00 - alkoholfrei 6,00
Happy Hour ab 22.00 Uhr: jeder Cocktail 6,00

WHISKY COCKTAILS

ART OF FOUR ROSES^①

Four Roses, Peach Tree, Limette, brauner Zucker, Zitronensaft, Apfelsaft

OLD FASHIONED

Four Roses, Angostura, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Soda

TEQUILA COCKTAILS

MARGARITA CLASSIC

Olmecca Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup

TEQUILA SUNRISE^{①,④}

Olmecca Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

GIN COCKTAILS

GIN TAI^④

Finsbury Dry Gin, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft

SINGAPORE SLING^{①,④}

Finsbury Dry Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Grenadine, Zitronensaft, Soda

HEMMINGWAY 'SPECIAL'^{①,④}

Finsbury Dry Gin, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft, Sekt

GIMLET^④

Finsbury Dry Gin, Limejuice, Zitronensaft

GIN FIZZ

Finsbury Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

jeder Cocktail 7,00 - alkoholfrei 6,00
Happy Hour ab 22.00 Uhr: jeder Cocktail 6,00

RUM COCKTAILS

DAIQUIRI CLASSIC

Havana 3 años, Triple Sec, Zuckersirup, Limette

MOKKA ROYAL^{①,④}

Havana 3 años, Old Pascas, Mangosirup, Angostura, Limejuice, Maracujasaft, Zitronensaft

MAI TAI^{①,④}

Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft, Zitronensaft

MOJITO

Havana 3 años, frische Minze, Limette, brauner Zucker, Soda

PLANTER'S PUNCH^{①,④}

Myers's Rum, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft

LONG ISLAND ICED TEA

Havana 3 años, Finsbury Dry Gin, Wodka Gorbatschow, Olmeca Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Cola

JAMAICA FEVER^①

Myers's Rum, Brandy, Mangosirup, Ananassaft, Zitronensaft

ZOMBIE^{①,④}

Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

HURRICANE^{①,④}

Havana 3 años, Myers's Rum, Limejuice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft

jeder Cocktail 7,00 - alkoholfrei 6,00
Happy Hour ab 22.00 Uhr: jeder Cocktail 6,00

WODKA COCKTAILS

WODKA TAI^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft

WATERMELON MAN^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Melonensirup, Ananassaft, Zitronensaft

BLOODY MARY^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Worcestersauce, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco

SEX ON THE BEACH^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Peach Tree, Grenadine, Mangosirup, Maracujasaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft

COSMOPOLITAN^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limejuice

BLACK RUSSIAN^①

Stolichnaya Wodka, Kahlúa

WHITE RUSSIAN^①

Stolichnaya Wodka, Kahlúa, Sahne

MOSCOW MULE^①

Stolichnaya Wodka, Ginger Bier, frische Limetten, Gurke

SOURS

AUS ALLEN SPIRITUOSEN MÖGLICH

Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup

FROZEN

FRUIT MARGERITA^①

7,80

Erdbeere

Olmecca Blanco, Triple Sec, Fruchtmark, Fruchtsirup, Limettensaft

FRUIT DAQUIRI^①

7,80

Erdbeere

Havana 3 años, Fruchtmark, Fruchtsirup, Zitronensaft

jeder Cocktail 7,00 - alkoholfrei 6,00
Happy Hour ab 22.00 Uhr: jeder Cocktail 6,00

LOW ALCOHOLIC COCKTAILS

BALI BEACH^①

Havana 3 años, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft, Bitter Lemon

PEACH SKIN

Stolichnaya Wodka, Peach Tree, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

FLAMINGO^{①,④}

Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup

VIRGIN MOJITO^③

Frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water

VIRGIN CAIPIRINHA^①

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

COCONUT KISS^{①,④}

Ananassaft, Kirschsaff, Kokossirup, Grenadine, Sahne
(Mango/ Erdbeere) auf Wusch

Kennzeichnung: ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig;
④ mit Konservierungsstoffen; ⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt;
⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff

APERITIFS & BITTERS

LILLET Blanc/ Rouge	5cl 3,00
SANDEMAN SHERRY Medium/ Dry seco	5cl 2,60
SANDEMAN Tawny Port	5cl 3,50
MARTINI Dry/ Bianco/ Rosso®/ d'Oro®	5cl 3,00
NOILLY PRAT	5cl 3,50
RAKI	2cl 3,50
	4cl 6,50
OUZO	2cl 2,60
	4cl 4,70
CAMPARI ①	2cl 2,20
APEROL ①,③	2cl 2,10
RAMAZZOTTI ①,③	2cl 2,70
AVERNA ①,③	2cl 2,70
JÄGERMEISTER	2cl 2,20
FERNET Branca/ Menta①	2cl 2,60

ANISE

PASTIS ①,③	2cl 2,80
PERNOD ①,③	2cl 2,60
SAMBUCA MOLINARI	2cl 2,40
YENI RAKI 45%	2cl 2,60

GRAPPA

GRAPPINO BIANCO	2cl 2,90
KORALIS BARRIQUE	2cl 3,30
SENSEA DI PROSECCO	2cl 2,80

OBSTBRÄNDE

CALVADOS Papidoux	2cl 2,40
CALVADOS Pere Magloire Fine	2cl 2,90
MASSENEZ Poire Williams/ Mirabelle	2cl 3,10

COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN VSOP	2cl 3,90
HENNESSY VS	2cl 3,90
VECCHIA ROMAGNA	2cl 2,50
BOBADILLA 103	2cl 2,70
OSBORNE VETERANO ^①	2cl 2,10
CARDENAL MENDOZA	2cl 3,60

WODKA

GORBATSCHOW 37,5%	2cl 2,30
GRASOVKA	2cl 2,40
ABSOLUT	2cl 2,50
STOLICHNAYA	2cl 2,40
FINLANDIA	2cl 2,40

GIN

GORDON'S GIN	2cl 1,90
BOMBAY SAPPHIRE 40%	2cl 2,90
TANQUERAY GIN	2cl 3,10
BEEFEATER 24 GIN 45%	2cl 3,60
THE BOTANIST	2cl 3,40

TEQUILA

OLMECA BLANCO	2cl 2,50
OLMECA GOLD ^①	2cl 2,50

RUM

BACARDI LIGHT	2cl 1,90
MOUNT GAY	2cl 2,70
MOUNT GAY XO	2cl 2,90
MYERS'S RUM ^①	2cl 2,70
HAVANA CLUB 3 años	2cl 2,70
HAVANA CLUB 7 años	2cl 3,50
OLD PASCAS 73% ^①	2cl 3,30

CACHAÇA

CANARIO	2cl 2,30
PITÚ	2cl 2,50
NEGA FULO	2cl 2,70

LIKÖR

BAILEY'S IRISH CREAM ^①	2cl 2,70
SOUTHERN COMFORT ^①	2cl 2,70
AMARETTO di Saronno	2cl 2,20
KAHLUA ^{①,③}	2cl 2,40
BATIDA DE COCO ^①	2cl 1,90
GALLIANO ^①	2cl 2,70
LIKÖR 43	2cl 2,60
COINTREAU	2cl 2,70
GRAND MARNIER	2cl 2,90
BENEDICTINE	2cl 2,80
MALIBU	2cl 2,20
PEACH-TREE 20% Cristal Clear	2cl 1,90
MARIE BRIZZARD Watermelon	2cl 2,10
BOLS diverse Liköre	2cl 1,90

WHISKEY

BOURBON

JIM BEAM ^①	4cl 5,10
JACK DANIELS	4cl 6,10
FOUR ROSES	4cl 5,20
BUFFALO TRACE ^①	4cl 6,10
EAGLE RARE ^①	4cl 7,10

CANADIAN

CANADIAN CLUB	4cl 5,10
----------------------	----------

IRISH

JOHN JAMESON ^①	4cl 5,70
TULLAMORE DEW ^①	4cl 5,20
PADDY ^①	4cl 5,20

SCOTCH BLENDET

CHIVAS REGAL ^①	4cl 6,70
DIMPLE ^①	4cl 6,50
BALLANTINES FINEST ^①	4cl 5,10
BLACK BOTTLE	4cl 5,90

MALT

BRUICHLADDICH	4cl 5,90
PORT CHARLOTTE	4cl 5,90
BUNNAHABHAIN	4cl 5,90
DEANSTONE 12 years	4cl 5,90
GLENMORANGIE original	4cl 8,20
LAPHROAIG ISLAY 10 years	4cl 7,60
THE MACALLAN Fine Oak 12 years	4cl 9,80

Kennzeichnung: ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig;
④ mit Konservierungsstoffen; ⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt;
⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff

www.mokkabar.net