

mokkabar

==== cafe · bar · restaurant ====

Alle Preise in € und inklusive 19% Mehrwertsteuer
Zahlung mit EC-Karte (Giropay) ab 10 € 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	8,90
Croissant, Butter, Obst, Konfitüre, Nutella & Honig, Milchkaffee	
KLEIN	10,10
Schinken ⁴ , Salami ⁴ , Käse, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb	
KLEINES KÄSE	10,10
Frischkäse, Mozzarella, Brie, Emmentaler, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb	
MORGENS NUR SÜSS	10,70
Eierkuchen, zwei Croissants, Butter, Nutella, Honig, Konfitüre, Obstbeilage, 0,1l Orangensaft	
HONEY	11,30
Zwei Eierkuchen mit Nutella & Honig, Vanillequark mit frischem Obst	
VEGETARISCH	14,20
Frischkäse, Babymozzarella, Fetakäse, Basilikumpesto, eingelegtes Gemüse, Oliven ⁵ , Tomaten, Avocadocreme, Gurken, Rührei mit frischen Kräutern, Obstbeilage, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK „MOKKABAR“	14,50
Verschieden Pasten (Oliven, getr. Tomaten, Rote Bete), Spiegelei, 2 Sorten Tofu, Büffelmozzarella mit Basilikum, Avocadocreme, vegetarische Bratwurst,, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb	
VEGAN	13,50
verschiedene Tofu, getrocknete Tomaten, Oliven ⁵ , gegrilltes Gemüse, Avocadocreme, Margarine, Erdbeermarmelade, Brotkorb	
VEGAN „MOKKABAR“	13,10
Bratkartoffeln, 2 vegane Würstchen, Avocado-Dip, kleiner Salat	
MOKKABAR	14,50
gekochter Schinken ⁴ , Salami ⁴ , Mortadella, 3 verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Mini-Mozzarella, Gurken, Tomaten, Oliven ⁵ , ein Rührei mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
KÄSE	12,10
Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Butter, Konfitüre, Obstbeilage, ein Ei, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	

WURST	12,10
Roher Schinken ⁴ , Kochschinken, Salami ⁴ , Mortadella, Butter, Obstbeilage, ein Ei, Gurke, Tomate, Brotkorb	
ITALIENISCH	14,40
Parmaschinken ⁴ , Mortadella, Salami ⁴ , Gorgonzola, Büffelmozzarella mit Tomaten & Pesto, 1 Rührei mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
MEDITERRAN	14,40
Parmaschinken ⁴ auf Honigmelone, Fetakäse, Tomaten-Büffelmozzarella-Pesto, Frischkäse, Olivenpaste ⁵ , ein Ei, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre	
ENGLISCH	14,30
Zwei Spiegeleier mit Bacon auf weißen Bohnen, gebratene Würstchen, Senf, Konfitüre, Obstbeilage, Butter, Toast & 0,1l Orangensaft	
TÜRKISCH	13,50
Spiegeleier mit türkischer Knoblauchwurst ⁴ , Fetakäse, Gurken, Tomaten, türkischem Rinderschinken ⁴ , Oliven ⁵ , Butter, Brotkorb	
VITAL	14,10
Müsli mit frischem Obst und Joghurt, 2 Spiegeleier auf Vollkornbrot, Frischkäse, Honig, Obstbeilage, Butter, 0,1l Orangensaft	
AMERICAN BREAKFAST	15,50
2 Eierkuchen mit Ahornsirup, 2 Rühreier mit Tomaten, 2 Würstchen, Bacon, dazu Toast und Butter	
SKANDINAVISCH	14,90
Geräucherter Lachs mit frischem Dill & Sahnemeerrettich ⁷ , 2 Rühreier mit Shrimps, Frischkäse, Butter, Obstbeilage, Brotkorb	
BRUNCH MOKKABAR	15,50
Gebratene Hähnchenstreifen mit Honig-Senf-Dip, 2 Rühreier mit Tomate und Kräuter, Basilikum-Pesto, Frischkäse, Spieße mit Babymozzarella & Tomate, vegetarische Frühlingröllchen mit süß-sauer Dip, Obstbeilage, Butter und Brotkorb	
FÜR ZWEI	27,10
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	

BIO-EIERSPEISEN

täglich bis 16 Uhr

DREI SPIEGELEIER 7,30
mit Butter und Toast

BACON AND EGGS 8,90
aus drei Eiern mit Butter und Toast

AVOCADO-RÜHREI 9,80
aus drei Eiern mit Avocadocreame auf Vollkorntoast

ZIEGENKÄSE-OMELETTE 8,90
mit Rucola und Brotkorb

AVOCADO-SPIEGELEI 9,80
drei Spiegeleier mit Avocadocreame und Pastirma auf Vollkorntoast

AVOCADO-RÄUCHERLACHS 9,90
mit Rühreier, Avocadocreame auf Vollkornbrot
mit Honig-Senfdressing

DREI RÜHREIER ODER OMELETTE

serviert mit Butter und Brotkorb

- Tomaten & Fetakäse 8,70
- Champignons & Zwiebeln 8,70
- frisches Gemüse 8,70
- vegetarisches Würstchen, rote Zwiebeln, Paprika 9,50
- Spinat, getrocknete Tomaten, Fetakäse 8,90
- Bacon & Zwiebeln 8,90
- Mozzarella, Tomate & Basilikum 8,70
- Sucuk (Knoblauchwurst)⁴, Fetakäse & Kräuter 9,00

BAUERNFRÜHSTÜCK

- Omelette aus drei Bio-Eiern mit Kartoffeln, Zwiebeln & Speck, saurer Gurke und Salatbouquet, Butter & Baguette; 11,90
- Bratkartoffel mit 2 Bio-Spiegeleier 10,50

auch vegetarisch mit Kartoffeln, Champignons & Zwiebeln

**Jedes Frühstück ist auch ohne Schweinefleisch +3,50
mit Pastirma⁴, Sucuk⁴ und Putenbrust erhältlich.**

außer bei WURST, ITALIENISCH und ENGLISCH

**Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier aus
Freilandhaltung.**

SÜSSES

täglich bis 16 Uhr

CROISSANT	2,80
PFANNKUCHEN	
• mit frischem Obst und Ahornsirup	8,50
• mit Apfelmus ⁷	7,80
NATUR-JOGURT mit frischem Obst und Honig	7,80
VANILLEQUARK mit frischem Obst	7,80
ZIMTQUARK mit frischem Obst und Ahornsirup	7,80
OBSTSALAT mit Sahne	7,20
VOLLKORNMÜSLI mit frischem Obst, Joghurt oder Milch	8,10

EXTRAS

BRÖTCHEN	Stück 0,90
BROTKORB drei Brötchen, Baguette	3,90
BUTTER, HONIG, MARMELADE, NUTELLA	je 1,00
EIERKUCHEN natur	3,00
PORTION KÄSE (zwei Sorten)	3,10
PORTION WURST	3,10
TOMATEN-GURKEN-TELLER	2,50
OLIVEN⁵	3,10
PORTION LACHS mit Sahnemeerrettich ⁷	5,60
GEBRATENER BACON	2,50
GEKOCHTES EI	1,90
EIN RÜHREI, EIN SPIEGELEI	je 2,80
GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeerdip	3,80
DREI GEBRATENE WÜRSTCHEN	3,10
SUCUK (Knoblauchwurst) ⁴ , gebraten	4,00
PASTIRMA (türkischer Rinderschinken) ⁴	4,00
SENF, KETCHUP, MAYONNAISE^{3,4}	je 0,50
OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER⁵	6,20
FRISCHE AVOCADO	3,00
STREICHPASTEN	je 1,80
(Frischkäse, Olivenpaste, getrocknete Tomate, Avocado)	
HÄHNCHEN	4,00
LACHS	5,00
WÜRSTCHEN vegetarisch	Stück 1,80
CHAMPIGNON, OLIVEN, ZWIEBEL, PAPRIKA	je 1,80

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 8,50

PIZZA MARGHERITA	10,00
Mozzarella, Tomaten & Basilikum	
PIZZA FUNGHI	10,50
mit Champignons & Mozzarella	
PIZZA SALAMI	10,90
mit Salami ⁴ , Champignons & Peperoni	
PIZZA SUCUK	11,10
mit Knoblauchwurst ⁴ , Zwiebeln & Oliven ⁵	
PIZZA CAPRICCIOSA	11,70
gekochter Schinken, Salami, Oliven, Champignon, Paprika	
PIZZA MOKKABAR	11,80
Parmaschinken ⁴ , Rucola & Parmesankäse	
PIZZA PARMIGIANA	13,30
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken ⁴ , Auberginen, Parmesan	
PIZZA VEGETARIANA	11,90
mit Blattspinat, Gorgonzola & Walnüssen	
PIZZA TONNO	11,50
mit Thunfisch & Zwiebeln	
PIZZA TONNO „SPEZIAL“	11,90
mit Thunfisch, Fetakäse, Oliven ⁵ & getrockneten Tomaten	
PIZZA ÄGÄIS	10,90
Fetakäse, Tomaten & Oliven ⁵	
PIZZA LA MER	11,90
Lachs, Creme fraiche & Rucola	
PIZZA SCAMPI	13,90
mit Scampi, Kapern & Knoblauch	
PIZZA NAPOLITANA	11,30
Kapern, Sardellenfilets & Oliven ⁵	

FLAMMKUCHEN

an Wochenenden und Feiertagen ab 14 Uhr

- Speckwürfel, rote Zwiebeln 9,90
- Frischkäse, getrocknete Tomaten, frischer Rosmarin, Oliven⁵ 10,30
- Hühnchen, Paprika, Zwiebeln, süße Chilisauce 10,90
- Rucola, Fetakäse, Pinienkerne, Knoblauch 10,30
- Scampi, Kapern, Knoblauch, Chillischoten 11,20
- Frischkäse, Lachs, Dill, Meerrettich⁷ 10,90
- Ziegenfrischkäse, Parmaschinken⁴ und Rucola 10,90
- Spinat, Fetakäse, Cherrytomaten 10,90
- Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola 9,90
- Paprika, Champignons, Zwiebeln und Rucola 10,90
- Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola 12,50

SANDWICHES

- Knoblauchwurst (Sucuk)⁴, Gouda-Käse, Rucola 7,90
- Frischkäse, Tomaten, Rucola & Pesto 6,50

CLUBSANDWICH

- mit Hähnchenbrust, gebratenem Bacon, Tomaten, Remoulade, Blattsalat und Pommes 12,50
- mit Hähnchenbrust, Avocado, Spiegelei und Pommes 13,20

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehäubchen	5,50
KLARE GEMÜSESUPPE mit Rinderstreifen	6,50

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

PORTION POMMES FRITES	3,50
PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES,	3,90
OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER⁵	5,50
SCHALE OLIVEN⁵	3,90
BRUSCHETTA TELLER (ab16 Uhr)	6 Stück 7,50
FOCACCIA Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl	4,90
RINDERCARPACCIO (ab16 Uhr)	10,50
mit Parmesan, Rucola und Trüffelöl-Limonensauce	
LACHSCARPACCIO (ab16 Uhr)	12,50
mit Avocado, getrocknete Tomaten, Orangen, rote Zwiebeln und Basilikum in Zitronensoße	
ANTIPASTI-TELLER (ab16 Uhr)	13,50
mit Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Oliven, gegrilltes Gemüse, Parmesan, Halloumi, 2 Bruschetta	
NACHOCHIPS	
• mit drei Dips ^{1,4}	5,90
• mit Käse überbacken	6,50
• mit Hähnchenbrust in Chilimarinade & Käse, überbacken	8,10

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,10
NEW YORK STYLE	12,50
Avocado, Cherrytomaten, Ei, Hühnchenstreifen, Parmesan	
GEMISCHTER SALAT HALLOUMI	10,50
gemischter Salat mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen, Avocadodip	
SALAT NICOISE	12,60
Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Ei	
MOKKABARSALAT	11,60
gebratene a an gemischter Salat mit Honig-Senf-Dip	
RUCOLASALAT mit LACHS gebraten; mit Avocado Streifen	12,90
FETAKÄSESALAT	10,30
Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ⁵ , Zwiebeln, Fetakäse	
KOHLRABI-APFEL SALAT	11,50
mit Rucola, Kohlrabi, Apfel und Walnüsse	

Salate werden mit Hausdressing mariniert serviert.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

HÄHNCHENBRUSTFILET

- mit Gorgonzolasauce, Spinat & Rosmarinkartoffeln 15,20
- mit Basilikum-Pesto, gegrilltem Gemüse & Rosmarinkartoffeln 15,20

HÄHNCHENCURRY

15,80

mit Gemüse dazu Butterbandnudeln

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

- gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Salatbouquet 19,60
- mit Champignonrahm und Bratkartoffeln 19,60
- Brokkoli, Rosmarinkartoffeln dazu Rotwein-Thymian-Sauce 20,50

SCHWEINESCHNITZEL

15,50

- paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbouquet
- paniert, Champignon a` la creme, Pommes, Salatbouquet
- paniert, mit grüner Pfeffer-Sauce, Kroketten & Salatbouquet

WIENER SCHNITZEL

17,90

vom Kalb, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat

ODER Bratkartoffeln dazu Preiselbeerdip

FISCH

LACHSFILET

- in Weisswein-Dill-Rahmsauce dazu Spinat und Salzkartoffeln 16,90
- mit grünen Bohnen, Büffelmozzarella mit Balsamico-Creme 17,90

VEGAN

GEBRATENER TOFU

12,50

mit Sprossen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln, Salatbouque

SALAT TOFU

11,50

gemischter Salat mit Tofu, Tomaten, Gurken und frischem Avocado dazu Öl und Essig

PASTA

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

- mit Käse, Speck und Zwiebeln, Salatbouquet 11,60
- mit Streifen vom Rind & Kalb, Parmesan, Paprikarahmsauce und Beilagensalat 12,60
- mit Champignons und Zwiebeln, Salatbouquet 10,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Knoblauch, Oliven, Peperoncini, Cherrytomaten, Chili

11,50

PENNE ARRABIATA

mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini, Oliven und Basilikum

11,00

FETTUCCINE

mit Hühnchenbrust und Champignons in Kräuterrahmsauce

11,50

PENNE "MOKKABAR"

mit Rinder-Filetspitzen & Steinpilzen in Rosmarin-Rahmsauce

12,90

LINGUINE SCAMPI

mit Scampis, Cherrytomaten in Hummer-Weisswein-Sauce

13,20

LINGUINE BASILIKUM-PESTO

mit Hähnchen, getrocknete Tomaten dazu Parmesan

12,20

BANDNUDELN

mit Lachs und Spinat in Creme-Frâiche-Sauce

13,20

PENNE

mit Rinder-Filetstreifen, Brokkoli, Champignons und Kräuterrahmsauce

12,60

FRISCHE ROTE BETE GNOCCHI

gefüllt mit Walnüssen & Mascarpone in brauner Buttersauce und Parmesan

13,90

FRISCHE GNOCCHI MIT ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL

in Salbei-Buttersauce und Parmesan

13,90

HAUSGEMACHTE BURGER

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

HAMBURGER/CHEESEBURGER*	12,50
BARBECUEBURGER* mit Speck und Käse	13,50
CHILIBURGER* mit Chilisauce, Käse und Jalapeños	13,50
AVOCADOBURGER* mit frischer Avocado, Käse und Remoulade	13,60
CHICKENBURGER	12,20
TOFU BURGER mit frischer Avocado	13,50
HALLOUMIBURGER (vegetarisch) mit Avocadocreme und gegrillter Paprika	12,20
LACHSBURGER mit frischer Avocado	14,50
BURGER MOKKABAR mit Käse und Spiegelei	13,50
SÜSSKARTOFFEL-POMMES anstatt Pommes Frites	+2,10

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI mit Tomatensauce	6,00
KLEINES KALBSSCHNITZEL mit Pommes-Frites	7,50

DESSERT

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce und Sahne; ab 16 Uhr	5,00
TARTUFO AFFOGATO	6,50
KAISERSCHMARREN mit Vanilleeis & heißen Waldbeeren Zubereitung dauert ca. 20 Minuten! ab 16 Uhr	13,50
KUCHEN wechselnde Angebote (Bitte schaut in die Vitrine)	4,50
VANILLEEIS	je Kugel 1,50

mokkabar

==== cafe · bar · restaurant ====

alle Kaffeegetränke mit Bio-Milch auch koffeinfrei oder
mit Caro-Kaffee erhältlich; mit Eiswürfel: + 0,50
Kaffeegetränke laktosefrei: + 0,90
mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch

KAFFEE RÖSTEREI

ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,40
ESPRESSO MACCHIATO	2,70
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	3,60
CORTADO	2,90
KAFFEE	2,90
KAFFEE DOPPELT (große Tasse)	3,60
CAPPUCCINO	3,20
CAPPUCCINO mit doppeltem Espresso	3,70
FLAT WHITE	3,70
MILCHKAFFEE	3,90
MILCHKAFFEE mit doppeltem Espresso	4,30
LATTE MACCHIATO	3,90
LATTE MACCHIATO mit doppeltem Espresso	4,40
KAFFEE „ORANGE“ mit 2cl Cointreau & Sahne	4,90
KAFFEE „PAGANINI“ mit 2cl Amaretto & Sahne	4,90
KAFFEE „MOKKABAR“ mit je 2cl Baileys, Kahlúa & Sahne	4,90
IRISH COFFEE mit 2cl Jameson Irish Whisky, Rohrzucker & Sahne	5,50
EISKAFFEE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	5,40
Aroma für Ihr Getränk	2cl 0,80
Haselnuss, Mandel, Caramel, Vanille oder Kokos	

MILCH & SCHOKOLADEN

HEISSE MILCH mit Honig	Glas 2,80
HOT CHOCOLATE	Glas 3,70
HOT CHOCOLATE mit Sahne	Glas 3,90
WHITE CHOCOLATE	Glas 3,40
WHITE CHOCOLATE MOKKA mit Espresso	Glas 4,20
RUM CHOCOLATE mit 2cl Myers's Rum & Sahne	Glas 4,70
CHAI LATTE	Glas 3,60
MATCHA LATTE gemahlener Grünetee mit Milch	Glas 3,70
EISSCHOKOLADE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	Glas 5,50

TEE

FRISCHER TEE

MINZTEE	
• mit frischer Minze und Honig	4,20
• mit frischer Minze, Honig & frisch gepresstem Orangensaft	4,50
INGWERTEE mit Honig	4,20
INGWER-MINZTEE mit Honig	4,50
HEISSE ZITRONE frisch gepresst, mit Honig	2,90

KANNEN-TEE

EARL GREY edle Blattmischung benetzt mit pikantem Aromaöl feinsten Bergamotte	4,50
DARJEELING ROYAL vom Fuße des Himalaya, zart-blumig mit nussigem Geschmack	4,50
ASSAM SPECIAL kräftiger Edeltee aus Nordindien, gehaltvolles & malziges Aroma	4,50
GRÜNTEE ASIA aus Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note	4,50
GROG mit 2cl Myers's Rum und schwarzem Tee	Glas 4,40
CEYLON schwarzer Tee, angenehm herb & aromatisch	Glas 2,70
KAMILLE beruhigend & ausgleichend	Glas 2,70
FRÜCHTE Mischung aus Hibiskus, Orange, Apfel, Holunder	Glas 2,70
KRÄUTERGARTEN Mischung aus Minze, Zimt Holunder, Brombeeren, würzig	Glas 2,70
ROOIBOS VANILLE liebliches Vanillearoma	Glas 2,70
APFEL aus sonnengereiften Äpfeln, fruchtig	Glas 2,70
JASMIN edler Grüntee versetzt mit Jasminblüten	Glas 2,70
GRÜNER TEE weiches Aroma mit herber Note	Glas 2,70
YOGI TEA ZIMT (Bio), würzig, süß, mit Honig	Glas 2,70

SOFTDRINKS

TAUNUSQUELLE Classic	Fl. 0,25l 2,80	Fl. 0,75l 6,20
TAUNUSQUELLE Naturelle	Fl. 0,33l 3,00	Fl. 0,75l 6,40
	0,2l	0,4l
MINERALWASSER	2,60	3,50
COCA COLA ^{1,2}	Fl. 2,90	3,80
COCA COLA ZERO ^{1,2,8}	Fl. 2,90	3,80
FANTA ¹ , SPRITE, SPEZI ^{1,2}	Fl. 2,90	3,80
SCHWEPPE TONIC ³	Fl. 3,10	
SCHWEPPE BITTER LEMON ³	Fl. 3,10	
SCHWEPPE GINGER ALE ³	Fl. 3,10	
RED BULL ^{1,2}	0,25l 3,80	
FRITZ KOLA ^{1,2}	Fl. 2,90	
FRITZ LIMO MELONE ¹	Fl. 2,90	
ORANGINA rot ¹ / gelb ¹	Fl. 3,10	
ICED TEA (Pfirsich oder Zitrone), mit frischer Minze		4,10

SÄFTE & NEKTARE

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

LIMONADEN

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	4,90
MARACUJA-CRANBERRY-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l	4,90
ERDBEER-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l	4,90

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
HOLSTEN PILSENER	3,00	3,90
ASTRA URTYP	3,00	3,90
LÜBZER PILS	3,30	4,10
BAYREUTHER HELL	3,50	4,50
DUCKSTEIN HEFEWEIZEN	3,30	4,10
DUCKSTEIN kristallklares Rotblondes	3,40	4,30
RADLER/ALSTER Pils mit Limonade	3,30	4,10

FLASCHENBIER

CARLSBERG BEER	0,33l	2,90
BECK´S BEER	0,33l	2,90
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l	2,90
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5l	4,20
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5l	4,20
ERDINGER DUNKLES WEIZEN	0,5l	4,20
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	4,20
CORONA	0,33l	3,70
BERLINER WEISSE rot ^{1/} grün ¹	0,33l	3,10
VITA MALZ alkoholfrei	0,33l	2,80

WEISSWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
GRAUBURGUNDER QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen eleganter fruchtiger Wein mit feinem Pinot-Bouquet	5,50	10,30
PINOT GRIGIO I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, süffig, Bouquet von Birne und Quitte	5,50	10,30
CHARDONNAY I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, vollmundig, Aromen von gelben Früchten	5,50	10,30
RIESLING ST. NIKOLAUS-HOF Q.b.A.; Mosel; Weingut Klaus Schwieger kompakter Pfälzer Riesling; gut eingebundene Säure und schöne Frucht	5,50	10,30
2013 SAUVIGNON BLANC „MOTARELS“ Pays de Côtes de Thongue; Languedoc; Alignan du Vent leichter, frischer Wein mit bekömmlicher Säure, im Bouquet Stachelbeere und Litschi	5,50	10,30
GRÜNER VELTLINER Weinkellerei- Niederösterreich trockene Textur im Geschmack, süffig, leicht mit eleganter Note im Nachhall	5,50	10,30
WEISSWEINSCHORLE Weißwein und Mineralwasser	4,50	
SOMERSBY CIDER (Apfel)	Fl. 0,33l 3,60	

ROSÉWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
SAINT HENDRIK Pays d'Oc, Frankreich - Bordeaux leuchtende Farbe, frisch, aromatisch und trocken	5,50	10,30

ROTWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
RIOJA TINTO	5,50	10,30
DO / Bodegas Navajas – reifes, beeriges Bouquet mit angenehmer Würze & samtiger Tannine		
DOMAINE DE BISCONTE	5,50	10,30
Côtes du Roussillon – würziges Bouquet, vielschichtig mit etwas Vanille, sehr geschmeidig		
PRIMITIVO	5,50	10,30
Puglia-Farnese – vielseitiger & geschmeidiger, frischer Wein mit lebendigem Bouquet		
MERLOT	5,50	10,30
I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto vollmundiger Wein mit klaren Strukturen, Aromen von roten Früchten		
CÔTES DU RHÔNE	5,50	10,30
D.O.C.G / Tulette - FRANCE herb-fruchtiger Wein mit Aromen von roten Beeren		

SEKT & CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
SEKT Berlinsky – Hausmarke, trocken	4,50	28,00
MOËT CHANDON		Fl. 0,2l 31,00
KIR ROYAL ¹ Sekt mit Creme de Cassis	5,20	
SEKT APEROL ¹ Sekt mit Aperol	6,60	
GRANATAPFEL SPRITZ ¹	7,50	
Sekt mit Tonic, Grenadine		

LONGDRINKS

mit 4cl

CAMPARI-ORANGE /-SODA /-TONIC ^{1,3}	6,70
GIN-TONIC	
• mit Gordons ³	6,70
• mit Bombay Sapphire/ Tanqueray ³	7,70
• mit The Botanist ³	7,90
• mit Monkey47 ³	8,50
SOUTHERN COMFORT-GINGER ALE ^{1,3}	6,70
BATIDA-KIRSCH mit Batida de Coco ¹	6,70
WODKA-LEMON mit Stolichnaya Wodka ³	6,70
WODKA-TONIC mit Stolichnaya Wodka ³	6,70
WODKA-ORANGE mit Stolichnaya Wodka	6,70
WODKA-RED BULL mit Stolichnaya Wodka ^{1,2}	7,70
WHISKY-COLA mit Jack Daniels ^{1,2}	7,20
CUBA LIBRE	
• mit Havana Club 3 años ^{1,2}	7,20
• mit Havana Club 7 años ^{1,2}	8,20

LILLET LONGDRINKS

Französischer Weinaperitif seit 1872

LILLET HUGO ³	7,20
Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette	
LILLET WILD BERRY ³	7,20
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Minze	
LILLET VIVE ³	7,20
Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	
LILLET CULETTO ³	7,20
Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurke	
LILLET ROUGETTE ³	7,20
Lillet rouge, Schweppes Bitter Lemon, Limette	
LILLET VIVE ROSÉ ³	7,20
Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

COCKTAILS

täglich ab 17 Uhr

APERITIFS

NEGRONI⁶ 8,00

Finsbury Dry Gin, Martini Rosso, Campari

MANHATTAN⁶ 8,00

Canadian Club, Martini Rosso / Noilly Prat, Angostura

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA 8,00

Pitu, Limette, brauner Zucker

CAIPIROSHKA 8,00

Wodka Stolichnaya, Limette, brauner Zucker

COLADAS

PINA COLADA¹ 8,00

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

MANGO COLADA¹ 8,00

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

ERDBEER COLADA¹ 8,00

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

CHOCO COLADA¹ 8,00

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

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

WHISKY COCKTAILS

ART OF FOUR ROSES¹	8,00
Four Roses, Peach Tree, Limette, brauner Zucker, Zitronensaft, Apfelsaft	
OLD FASHIONED	8,00
Four Roses, Angostura, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangenzeste, Soda	

RUM COCKTAILS

DAIQUIRI CLASSIC	8,00
Havana 3 años, Triple Sec, Zuckersirup, Limette	
MOKKA ROYAL^{1,4}	8,50
Havana 3 años, Old Pascas, Mangosirup, Angostura, Limejuice, Maracujasaft, Zitronensaft	
MAI TAI^{1,4}	9,00
Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Triple Sec, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft, Zitronensaft	
MOJITO	8,00
Havana 3 años, frische Minze, Limette, brauner Zucker, Soda	
PLANTER'S PUNCH^{1,4}	8,00
Myers's Rum, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft	
LONG ISLAND ICED TEA	9,00
Havana 3 años, Finsbury Dry Gin, Wodka Gorbatschow, Olmeca Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Cola	
JAMAICA FEVER¹	8,00
Myers's Rum, Brandy, Mangosirup, Ananassaft, Zitronensaft	
ZOMBIE^{1,4}	9,00
Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Cointreau	
HURRICANE^{1,4}	8,00
Havana 3 años, Myers's Rum, Limejuice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft	

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

TEQUILA COCKTAILS

MARGARITA CLASSIC	8,00
Olmeca Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup	
MARACUJA MARGARITA	8,00
Olmeca Blanco, Triple Sec, Maracujasirup, Limettensaft	
TEQUILA SUNRISE^{1,4}	8,00
Olmeca Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	

GIN COCKTAILS

GIN TAI⁴	8,00
Finsbury Dry Gin, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft	
SINGAPORE SLING^{1,4}	8,00
Finsbury Dry Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Grenadine, Zitronensaft, Soda	
HEMMINGWAY 'SPECIAL' ^{1,4}	8,00
Finsbury Dry Gin, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft, Sekt	
GIMLET⁴	8,00
Finsbury Dry Gin, Limejuice, Zuckersirup	
GIN FIZZ	8,00
Finsbury Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	
CUCUMBER GIN FIZZ	8,00
Gordons, frische Gurke, Zitronensaft, Limettensaft, Soda	
GIN BASIL SMASH	8,50
Gordons, frische Basilikum, Limetten, Zucker	

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

WODKA COCKTAILS

WODKA TAI ^{1,4}	8,00
Stolichnaya Wodka, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft	
WATERMELON MAN ^{1,4}	8,00
Stolichnaya Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Melonensirup, Orangensaft, Zitronensaft	
BLOODY MARY ^{1,4}	8,00
Stolichnaya Wodka, Worcestersauce, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer	
SEX ON THE BEACH ^{1,4}	8,00
Stolichnaya Wodka, Peach Tree, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft	
COSMOPOLITAN ^{1,4}	8,00
Stolichnaya Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limejuice	
BLACK RUSSIAN ^{1,2}	8,00
Stolichnaya Wodka, Kahlúa	
WHITE RUSSIAN ^{1,2}	8,00
Stolichnaya Wodka, Kahlúa, Sahne	
MOSCOW MULE ¹	8,00
Stolichnaya Wodka, Ginger Bier, frische Limetten, Gurke	
ESPRESSO MARTINI ^{1,2}	8,50
Wodka, Kahlúa, Espresso	

FROZEN

FRUIT MARGERITA ¹	9,00
Erdbeere, Olmeca Blanco, Triple Sec, Fruchtmark, Fruchtsirup, Limettensaft	
FRUIT DAQUIRI ¹	9,00
Erdbeere, Havana 3 años, Fruchtmark, Fruchtsirup, Zitronensaft	

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

SOURS

AUS ALLEN SPIRITUOSEN MÖGLICH 8,00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup

LOW ALCOHOLIC COCKTAILS

BALI BEACH¹ 7,50
Havana 3 años, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft, Bitter Lemon

PEACH SKIN 7,50
Stolichnaya Wodka, Peach Tree, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

FLAMINGO^{1,4} 7,50
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup

VIRGIN MOJITO³ 7,50
Frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water

VIRGIN CAIPIRINHA¹ 7,50
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

COCONUT KISS^{1,4} 7,50
Ananassaft, Kirschsaf, Kokossirup, Grenadine, Sahne (Mango/ Erdbeere) auf Wusch

VIRGIN SEX ON THE BEACH¹ 7,50
Ananassaft, Cranberrysaft, Zitronensaft, Grenadine, Pfirsichsaft, Melonensirup

BEACH PARADISE¹ 7,50
Ananassaft, Kirschsaf, Zitronensaft, Kokossirup

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 ⁶ / d'Oro ⁶	5cl 4,50
NOILLY PRAT	5cl 3,50
RAKI	2cl 3,50
OUZO	2cl 2,60
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/ Menta ¹	2cl 2,60

ANISE

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

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 2,10
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 2,30
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 2,30
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 2,30
MARIE BRIZZARD Watermelon	2cl 2,50
BOLS diverse Liköre	2cl 2,30

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

MALT

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

www.mokkabar.net

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