

Liebe Gäste,

wer anderen etwas Gutes tut, ist nachweislich glücklicher!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Gastro Urban, in Euren öffentlichen Wohn- und Schlafzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen Goslar noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen wir auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung und Weiterentwicklung verpflichtet.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite.

Euer Team Gastro Urban

No Begeisterung isst.



www.ilovegoslar.de

Das „Schiefer“, unser Steakhaus mit dryaged Steaks, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz.

www.schiefer-erleben.de

Mit den „Schiefer Apartments“ findet Ihr bei die zentralsten Schlafzimmer der Stadt: unser kleines Suite-Hotel, unsere Family Apartments am Markt oder unsere Apartmenthäuser im Fleischscharren und in der Domstraße.

www.schiefer-schlafen.de

Das „Wildfang“, unser Bier- und Wirtshaus mit vielen regionalen Gerichten mitten in der Fussgängerzone. Täglich frisch gekocht!

www.wildfang-erleben.de

Das „mycoffee“, unser liebevoller kleiner Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

www.mycoffee-erleben.de

Das „Tim´s“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst! Das Tim´s kann auch gesund: Achtet auf den Green Deal!

www.tims-erleben.de

FRÜHSTÜCK

Stellt Euch Euer Superwunschfrühstück selbst zusammen.

Brötchen

Brötchen ^{A,K}	0.70€
Mehrkornbrötchen ^{A,K}	0.90€
Croissant ^{A,K}	1.50€
Dinkelbrötchen ^{A,K}	1.00€
3 Scheiben frisches Baguette ^{A,K}	0.70€

Wurst & Käse

Scheibe Geflügelsalami	0.40€
Scheibe Kochschinken ^{2,11}	0.40€
Scheibe Putenbrust ^{2,11}	0.40€
Portion Leberwurst ^{10,11,3}	0.90€
Braunschweiger Mettwurst	0.90€
Portion Camembert ⁶	0.50€
Scheibe Gouda ⁶ -	0.40€
Portion Bergkäse	0.60€
Tomate & Mozzarella	1.00€

Streichart

Portion Butter ⁶	0.50€
Portion Margarine ⁶	0.50€
Lächeln vom Tim's	gratis

Extras

Portion Kräuterquark ⁶	0.80€
Portion Frischkäse ⁶	0.90€
frischer Obstsalat	3.90€
gepresster O-Saft 0,2l	3.90€
Glas Milch 1,5% Fett, 0,2l	1.50€
hausgebeizter Graved Lachs	4.90€
Portion Sahne Meerrettich	0.70€

Süßes

Erdbeerkonfitüre	0.30€
Waldfruchtkonfitüre	0.30€
Pflaumenmus	0.30€
Nutella ⁹	0.40€
Goslarer Honig	0.40€

Eier

gekochtes Ei (immer hart) ^c	0.90€
Rührei natur ^c	2.50€
Rührei mit Schnittlauch ^c	2.90€
Rührei mit Kochschinken ^{c,2,11,6}	2.90€
Rührei mit frischen Pilzen ^c	2.90€
2 Spiegeleier ^c	2.90€
2 Spiegeleier mit Bacon ^{2,11}	3.40€
Rührei mit Bacon ^{c,2,11}	3.40€
Rührei mit Tomate ^c	3.40€

Müsli

Porridge mit Hafermilch	5.90€
Cornflakes mit Milch	2.90€
Schokomüsli mit Milch	3.90€

Noch mehr Extras

Portion Joghurt 3,5%	0.90€
Humus	0.70€
Dattelfrischkäse	0.70€
Paprikaaufstrich	0.70€
Curryaufstrich	0.70€
Pesto	0.50€
Guacamole	0.90€

GREEN DEAL BREAKFAST

Geröstetes Brot mit Avocado, Kräuterquark, Baby Leaf und Spiegelei 6.90€

LUXUS FÜR EINEN, ZU ZWEIT ODER FÜR ALLE

pro Person 8.90€

verschiedene Wurst- und Käsesorten, Konfitüren, Nutella, Butter, Margarine,
1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen und 1 Croissant

LUXUS VEGAN

pro Person 9.90€

Porridge, Humus, Avocado, Paprikaaufstrich, Curryaufstrich, Konfitüren, Tomate & Gurke,
Walnüsse, Margarine, 1 Dinkelbrötchen und 1 Mehrkornbrötchen und Baguette

Frühstücken könnt Ihr Montag bis Samstag
von 9.00 bis 12.00 Uhr und sonntags ab 10.00 Uhr den ganzen Tag.

GREEN DEAL

Gesundheit liegt im Trend. Hier möchten wir allen Gästen, die ein Interesse an gesunden, nachhaltigen, kreativen, vegetarischen oder veganen Speisen haben, eine Auswahl geben. Wie immer von Hand, frisch und mit viel Liebe für Euch zubereitet:

Avocado Pommes V A,11

Süßkartoffel Pommes / Guacamole / Sprossen

8.90€

Peanut Quinoa Bowl V A,E

Quinoa / Hummus / Balsamico Vinaigrette / Baby Leaf /
Baharat Aubergine / Granatapfel / Sprossen/ Erdnüsse

9.90€

Arabian Bowl V A,G,H,11

Curry Couscous / karamellisierte Kohlrabi / Baby Leaf / Radicchio /
Walnüsse / Dattelfrischkäse / Holunderblütendressing / Sprossen

10.90€

Non Chicken Bowl A,G,H,11

Zitrus Bulgur / Minz-Dill-Erbesen / Preiselbeer-BBQ-Whiskeysauce / Orange /
Baby Leaf / Eisberg / Camembert / Vegane Chicken Nuggets / Rote
Zwiebel / Röstzwiebeln

13.90€

KINDER MENÜ

Kinder bis 6 Jahren in Begleitung eines Elternteils essen bei uns kostenfrei!

Portion frische Pommes A V

mit Ketchup und Mayonnaise

4.90€

Portion Chicken Nuggets A

mit Pommes und Ketchup

6.90€

Fischstäbchen mit Pommes A

mit Ketchup und Mayonnaise

7.90€







Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Kartoffelschnee




8.90€

STARTER

mit unseren selbstgemachten Saucen und Dips

- Baguette Aioli** A,G,1,11,9  5.90€
rustikales Baguette mit unserer selbstgemachten berühmten Aioli
- Nachos** A,G,1  5.90€
warme, knusprige Maischips mit Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Nachos Chili Cheese** A,G,1  7.90€
knusprige Maischips mit Käse überbacken
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Bruschetta** A,G,K,2,9  6.90€
geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Zwiebeln,
Grana Padano, Knoblauch und Kräutern
- Onion Rings** A,K  6.90€
panierte Zwiebelringe mit rustikalem Baguette
als Dip dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli
- Mozzarella Sticks** A,G,1,9  7.90€
knusprig gebackene, panierte Käsestangen mit rustikalem Baguette
als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli

OFENKARTOFFEL

- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark G  7.90€
- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark
und frischen gebratenen Champignons G  10.90€
- Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark
und knusprig gebratenen Putenbruststreifen G 12.90€
- Tim's Ofenkartoffel Spezial 1,9,G  *TIMS APPROVED* 14.90€
mit selbstgemachter Sauce Bolognese (Vegetarian Butcher),
Chili Cheese Sauce, Schmand und knusprigen Nachos

SCHNITZEL & CO

Die Currywurst! ^{2, 3, 8, 9, 10, 11, A, C, J} 7.90€
mit reichlich knusprigen Pommes: „Kult, seit über 18 Jahren in Goslar!“

Pork & Salad 9.90€
Zwei kleine Schweinesteaks mit selbstgemachter Kräuterbutter, Salsa, Salatbeilage und Baguette

Schnitzel Wiener Art ^{A, C, G, 9, 7} 14.50€
in der Pfanne gebacken mit reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

Schnitzel Gorgonzola ^{A, C, G, 9, 7} 14.90€
in der Pfanne gebacken mit kräftiger Gorgonzolarahmsauce, reichlich knusprige Pommes und Salatbeilage

Schnitzel Champignon ^{A, C, G, 9, 7} 15.90€
in der Pfanne gebacken mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sahne, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

Tim's Schnitzel Spezial ^{A, C, G, 9, 7} *TIMS APPROVED* 15.90€
in der Pfanne gebacken mit Spaghetti in Sahnesauce, Preiselbeeren und Salatbeilage

Großes Putensteak ^{A, C, G, 7} 16.90€
mit selbstgemachter Kräuterbutter, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

Mit Sauce Hollandaise ^{3, 8, 11}	2.00€
Mit krosser Nacho Panade	1.00€

PASTA

Spaghetti Pesto ^V 9.90€
mit selbstgemachtem Pesto, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen ^A

Spaghetti Bolognese ^V 12.90€
(Vegetarian Butcher ;-)^{10 A}

Penne Gorgonzola ^V 9.90€
in kräftiger Gorgonzolasauce mit gerösteten Pinienkernen ^{A, G}

Penne Pute
mit knusprigen Putenbruststreifen in selbstgemachter Rahmsauce und frischen Champignons^{9, A, G} 13.90€

Gerne auch mit frisch gehobeltem Grana Padano	1.90€
---	-------

FASTFOOD BURGER

Hamburger ^{1,9,A,L,K} 14.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln und selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

Cheeseburger ^{1,8,9,A,G,L,K} 15.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

Veggie Burger ^{1,2,8,9,11,A,C,G,I,L,K}  14.90€

Gemüsepatte, Chesterkäse, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, geröstete Zwiebeln, selbstgemachte Hamburgersauce, BBQ-Sauce und reichlich knusprigen Pommes mit Ketchup & Mayo

Italy Burger ^{1,8,9,A,G,L,K} 15.90€

180 g Rindfleisch, Mozzarella, frische Tomate, Rucola Salat, Parmesan, Zwiebeln, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

Tim's Burger Spezial ^{1,2,8,9,11,A,G,L,K}  *Tims Approved* 16.90€

180 g Rindfleisch mit kross gebratenem Bacon, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chilis, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprigen Pommes mit Ketchup & Mayo

Mit Süßkartoffel Pommes statt Pommes Frites	1.50€
Mit Chili Cheese Fries statt Pommes Frites	2.50€

SALATBOWLS

Gemischter Salat ^{A,C,K}  9.90€

Frische Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen und rustikales Baguette

Gemischter Salat Pute ^{A,C,K} 13.90€

verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroutons, knusprig gebratenen Putenbruststreifen und rustikales Baguette

Tim's Salat Spezial ^{A,C,K} *Tims Approved* 15.90€

mit knusprigen Putenbruststreifen, krossem Bacon, Käse- und Schinkenstreifen, Feta-Würfeln, verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroutons und rustikales Baguette

Wählt dazu Balsamico^{-1,J}, Honig-Senf- oder Joghurtdressing^{7,G}

EIS

- Fürst Pückler Style**^{A,E,G,H} 5.90€
Je 1 Kugel Bourbon-Vanille¹, Schokoladen- und Erdbeereis und frischer Sahne
- Schweizer Schokoladenbecher**^{1,9,2A,E,G,H} 6.90€
Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, mit frischer Sahne und Schokosauce
- Coppa Bella Stracciatella**^{A,E,G,H,2} 6.90€
Stracciatella-Sahne- und Schokoladen-Eis, mit frischer Sahne, Schokosauce und Eierlikör ²
- Eisclown**^{A,E,G,H,1,9} 2.90€
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, mit einem Gesicht aus Smarties und einem Waffelhut
- Unsere Eissorten für Euch** 1.90€
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss^{A,E,G,H,1} pro Kugel

WAFFELN & SÜSSES

Echte Handarbeit vom echten Ei bis zur fertigen Waffel

- Waffel** mit Puderzucker^{A,C,G} 4.90€
- Waffel** mit Puderzucker, Bourbon-Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne^{A,C,E,G} 5.90€
- Waffel** mit heißen Kirschen, Bourbon-Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne^{A,C,E,G} 7.50€
- Tim's Waffel Special** *TIMS APPROVED* 7.90€
mit frischer Schlagsahne, salted Karamellsauce, Nutella^{10,11},
Vanilleeis¹, Marshmallow⁷ und Krokant^{A,C,E,G}

KAFFEE & KUCHEN

- Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen**^{A,C,G} mit echter Sahne
und einer Tasse Schümlikaffee ¹² 5.50€
- Gebirgs-Apfelstrudel** mit Eis und frischer Schlagsahne^{A,C,E,G} 5.90€
mit Bourbon-Vanilleeis¹, Schlagsahne und Puderzucker

COFFEESHOP

Tasse Schümlikaffee ¹²	2.60€
Becher Schümlikaffee ¹²	2.90€
Großer Milchkaffee ^{12, G}	4.20€
Cappuccino klein ^{12, G}	2.90€
Cappuccino groß ^{12, G}	3.60€
Espresso ¹²	2.30€
Doppelter Espresso ¹²	3.90€
Espresso Macchiato ^{12, G}	2.50€
Großer Latte Macchiato ^{12, G}	4.20€
Großer Iced Latte Macchiato ^{12, G} eiskalt genießen	4.20€
Irish Coffee ^{7, 12, G} Schümlikaffee mit Irish Whiskey und Sahne	7.50€
Grog ^{7, 12, G} Rum, brauner Zucker und heißes Wasser	6.50€

Flavour's ^{2, 7}

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Haselnuss, Mandel-Amaretto
0.50€ pro Shot

SCHOKOLADEN

Vollmilchschokolade ^{2, G}	
mit Milchschaum ^G	2.90€
mit echter Sahne ^G	3.40€
Weißer Schokolade ^{8, G}	
mit Milchschaum ^G	2.90€
mit echter Sahne ^G	3.40€
Schokopresso ¹²	4.20€
Vollmilchschokolade und Espresso	
Whitepresso ¹²	4.20€
Weißer Schokolade und Espresso	
Azteka ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne	4.50€
Mexico ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne	4.50€
Lumumba ^{2, G}	
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne	6.90€

AZUL
KAFFEE

I.O
100% caffè

KCO

Azucó

TEESTUBE

Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack	3.20€
Earl Grey – BIO/Fairtrade Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl	3.20€
Grüner Tee – BIO/Fairtrade unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	3.20€
Chai Tee fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen	3.20€
Tulsi Harmonie – BIO würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen	3.20€
Rooibos Vanille - BIO Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma	3.20€
Terra Vital frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma, wert- vollen Vitaminen und Wellnessfaktor	3.20€
Kamille - BIO wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer bekannten Heilpflanze	3.20€
Pfefferminz - BIO frischer und wohltuender Kräutertee	3.20€
Waldbeere aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere	3.20€
Sanddorn-Cranberry Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys	3.20€
Moringa Kräutertee mit Granatapfel	3.20€
Chai Tee Latte^G mit Honig und Milchschaum	4.20€
Heiße Zitrone^{7,12, G} Zitronensaft und heißes Wasser	4.50€

AZUL
KAFFEE

I.O
100% caffè

KEO

Azucó

HOMMADE LEMONADE

Apfel-Mirabelle ^{2,7}	4.90€
Grüner Apfel, Mirabelle, Zitronensaft, Lime Cordial,	
Pink & Melon ^{2,7}	4.90€
Melone, Pink Grapefruit, Zitronensaft, Lime Cordial	
Cherry-Ananas ^{2,7}	4.90€
Kirsche, Ananas, Zitronensaft, Lime Cordial	

ALKOHOLFREI

Coca-Cola ^{1,7,11,12}		
Coca-Cola Light/Zero ^{1,7,11,12}		
Sprite ^{1,11} , Fanta ^{1,11} , Mezzo Mix ^{1,2}	0.33l FI	3.60€
FUZE Eistee ^{1,11} Pfirsich oder Zitrone	0.4l	3.90€
Goslarer Tafelwasser	0.35l FI	3.50€
Sprudel oder Still	0.75l FI	6.70€
Gerolsteiner Gourmet Sprudel oder Still	0.25l FI	2.90€
Gerolsteiner Gourmet Sprudel oder Still	0.75l FI	6.90€
Bitter Lemon ^{11,13}	0.20l FI	3.20€
Tonic Water ^{11,13}	0.20l FI	3.20€
Ginger Ale ¹	0.20l FI	3.20€
effect Energy Drink ^{1,7,14}	0.2l FI	3.50€
Red Bull Energy Drink ^{1,7,14} / sugarfree	0.25l DS	4.50€
Saft	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Orange, Ananas ¹¹ , Apfel-Naturtrüb, Rhabarber		
Nektar	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Erdbeere, Maracuja ¹¹ , Kirsche oder Banane ¹¹		
Schorle	0.2l/0.4l	2.70€/4.40€
Säfte / Nektare		

BIER



König Pilsener	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Bitburger Pils auch als Alster ^{1,7,11} oder Diesel ¹²	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Bit 0,0% Pils oder Radler	0.33l	3.20€
Köstritzer Schwarzbier	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Erdinger Weizen vom Fass	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
Erdinger dunkel, kristall oder alkoholfrei	0.5l FI	4.60€
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit ^{1,7}	0.3l FI	3.20€
Erdinger Alkoholfrei Zitrone ^{1,7}	0.3l FI	3.20€
Erdinger Radler naturtrüb ^{1,7}	0.33l FI	3.50€
Salitos / Salitos ICE ^{1,7}	0.33l FI	3.20€
Berliner Weisse ¹ Waldmeister, Himbeere	0.33l	3.90€
Malzbier ¹	0.33l	3.20€

ZAPFT EUCH EUER BIER SELBER!

Für Gruppen ab 4 Personen unseren Biermichel buchen und Bierchampion für 7,90€ / Liter werden.

BIERCOCKTAILS

Salrita Tequila Classic^{1,7}

Tequila, Limettensaft und Salitos Tequila



7.90€


Salrita Ice Classic^{1,7}

Vodka, Limettensaft, frische Minze und Salitos Ice



7.90€

PROSECCO

Scavi & Ray		0.1l/0.75l Fl	4.60 €/23.90€
Scavi & Ray auf Eis		0.15l	5.60€
Hugo ^{1,13}		0.2l	6.60€
Aperol Spritz ^{1,13}		0.2l	6.60€
Lillet Wild Berry ^{1,13}		0.2l	6.60€

WEIN

WEISSWEIN 0.2L

2019 Grillo, trocken	5.60€
Itynera – Sizilien – Italien “Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.	
2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig	6.30€
Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland Ein feinfruchtiges Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität.	
2019 Grauer Burgunder, trocken	6.90€
Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure	

ROSÉWEIN 0.2L

2019 Grenache Gris Rosé, trocken	6.30€
Maison Fortant – Languedoc – Frankreich Ein zarter Roséwein mit feinen Anklängen von Kirschen und Cassis, elegant, mit saftigem Trinkgenuss.	

ROTWEIN 0.2L

2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	6.50€
Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße	
2018 Syrah mit Grenache, trocken	5.90€
Costières de Nimes – Frankreich Ein harmonischer Rotwein mir Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen	
2018 Primitivo, trocken	7.60€
Itynera – Apulien – Italien Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale	
Weißweinschorle 0,2 l	4.50€

LONGDRINKS 4Cl

Bombay Sapphire ^{11,13} mit Tonic	7.90€
Tanqueray ^{11,13} Gin mit Tonic und Gurke ^{11,13}	7.90€
Hartingowe & Tonic ^{11,13} Goslarer Gin mit Tonic	8.90€
Rum Cola ^{11,13} Bacardi Carta blanca Coca-Cola	7.90€
Vodka Lemon ^{11,13} 9 Mile Bitter Lemon	7.90€
Vodka Soda ^{11,13} 9 Mile Limette Soda	7.50€
Southern Ginger ^{11,13} Southern Comfort Ginger Ale	7.90€
Cuba Libre ^{11,13} Bacardi Carta Oro Coca-Cola Limette	8.90€
Vodka Energy ^{11,13} 9 Mile effect energy	7.90€
Jägermeister Energy ^{11,13} Jägermeister Limette effect Energy	8.50€
Jack & Coke ^{11,13} Jack Daniel Old No. 7	7.90€
Jack Apple mit Tonic ^{11,13}	7.90€

Hier wird Euch geholfen!



0151 500 38640

schickt uns gerne eine **WhatsApp** mit Euren Themen, Lob oder Kummer.
Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

COCKTAILS ALKOHOLISCH

CACHACA

Caipirinha^{2,7} 6.90€
Cachaca, frische Limetten, Lime und Rohrzucker

Caipimara^{2,7,11} 6.90€
Cachaca, frische Limetten, Lime, Maracujasirup und Rohrzucker

Vodkarinha^{2,7} 6.90€
Vodka, frische Limetten, Lime und Rohrzucker

Ginpirinha^{2,7} 6.90€
Gin, frische Limetten, Lime und Rohrzucker

TEQUILA

Tequila Sunrise² 6.90€
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine

Vanilla Passion¹¹ 7.90€
Tequila, 43-Likör, Maracujanektar und Coconut Cream

VODKA

Moscow Mule 8.90€
9 Mile | Limette | Ginger Beer | Gurke

Sex on the beach^{2,11} 6.90€
Vodka, Triple Sec., Ananas- und Orangensaft, Grenadine

Solero^{1,11} 7.90€
Vodka, Galliano, Karamellsirup, Lime und Maracujanektar

RUM

Cuba Libre^{1,2,7,11,12} 6.90€
Havana Club, Lime, frische Limetten und Cola

Piña Colada¹¹ 7.90€
Brauner und weißer Rum, frische Ananas, Coconut Cream und Ananassaft

Mojito^{1,7,11} 8.90€
Havana Club, frische Limetten, Rohrzucker, frische Minze

Hurricane^{1,2,11} 8.90€
Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Maracujasaft, Lime, Zitrone und Grenadine

SPECIAL

Long Island Ictea (strong) ^{1,2,7,11,12}	9.90€
weißer Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec., Lime, Zitrone und Cola	
Mai Tai (strong) ^{2,11}	8.90€
Brauner Rum, 73%iger Rum, Triple Sec., Mandelsirup und Ananassaft	
GinGolo ^{1,2,7,11,12}	8.50€
Gin, Pfirsich Likör, Orange, Zitrone und Grenadine	
Tim's Approved ^{1,2,7,11,12}	8.90€
Vodka, Gin, Zitrone, Erdbeere, Maracuja und Holundersirup	

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Fruitpunch ^{2,11}	6.50€
Bananen-, Kirsch-, Orangen-, Maracujanektar, Zitrone und Grenadine	
Virgin Colada ¹¹	6.50€
Ananassaft, Coconut Cream und frische Ananas	
Sportsman ^{2,11}	6.50€
Orangen- und Ananassaft, Zitrone, Maracujanektar und Grenadine	
Ipanema ^{1,2}	6.50€
Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Lime	
Virgin Ginger Mojito ^{1,2}	6.50€
Limette, weißer Rohrzucker, Gurke, Minze und Ginger Beer	

SPIRITUOSEN

GIN (4cl)

	VOL.%	
Bombay Sapphire Gin	40%	5.60€
Tanqueray Gin	47%	5.90€
Hartingowe Gin aus Goslar	47%	6.50€

VODKA (4cl)

	VOL.%	
9 Mile Vodka	37,5%	4.60€
Vodka Grey Goose	40,0%	5.90€

Weinbrand (4cl)

	VOL.%	
Osborne Veterano ¹	36%	4.60€
Remy Martin VSOP ¹	40%	5.60€

RUM (4cl)

	VOL.%	
Bacardi	37.5%	4.60€
Bacardi Razz	32.0%	4.60€
Cachaca Canario	40.0%	3.90€
Havana Club 3 Jahre	40.0%	4.60€
Havana Club 7 Jahre	40.0%	5.90€
Old Pascas white/dark	73.0%	5.90€

Tequila (2cl)

	VOL.%	
Tequila Blanco/Gold	38%	3.50€

WHISKEYS 4CL

	VOL.%	
Jack Daniel's, Tennessee	40%	5.60€
Jack Daniel's, Apple	35%	5.90€
Jack Daniel's, Honey	35%	5.90€
Jack Daniel's, Fire	35%	5.90€
Jim Beam, Bourbon	40%	5.60€
Macallan Amber	40%	7.90€
Johnny Walker	40%	5.60€
Glenfiddich	40%	5.90€

APERITIV (5cl)

	VOL.%	
Martini Extra Dry	18,0%	4.90€
Martini Bianco	18,0%	4.90€
Martini Rosso	18,0%	4.90€
Lillet blanc	17,0%	5.50€
Pernod	40,0%	6.50€
Campari	25,0%	5.90€

DIGESTIF (2cl)

	VOL.%	
Grappa di Chardonnay	40%	3.60€
Linie Aquavit	41.5%	3.20€
Fürst Bismarck	38.0%	2.60€
Obstler	38.0%	3.20€
Williams Birne	40%	3.20€
Himbeergeist	42%	3.20€
Averna	32,0%	3,50€
Jägermeister	35,0%	3,90€
Schierker Feuerstein	35,0%	3,90€
Ramazotti	30,0%	3,90€

LIKÖRE (2cl)

	VOL.%	
Lioko Mexikaner (scharf) aus Hamburg	15.0%	2,20€
Galliano	30,0%	3,90€
Baileys	17,0%	3,90€
Sambuca „il Santo“	40,0%	3,90€
Cointreau	40,0%	3,90€
Kahlúa	20,0%	3,90€
Licor 43	31,0%	3,90€
Southern Comfort	35,0%	3,90€
Amaretto Disaronno	21,0%	3,90€

Hier wird Euch Geholfen!



0151 500 38640

schickt uns gerne eine **WhatsApp** mit Euren Themen, Lob oder Kummer.
Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

1	Farbstoff	8	Phosphat
2	Konservierungsstoff	9	gentechnisch verändert
3	Geschmacksverstärker	10	enthält Sojaöl
4	geschwefelt	11	mit Antioxidationsmittel
5	geschwärzt	12	koffeinhaltig
6	gewachst	13	chininhaltig
7	Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle	14	taurinhaltig
A	Mehl / Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebs	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesam
E	Erdnüsse	L	Sulfite
F	Soja	M	Lupine
G	Milch / Lactose	O	Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

**Reservierungen gerne unter: 05321 382 999,
Online oder per Mail an: info@gastrourban.de**

**gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004**

Nominiert für



Arbeitgeber des Jahres

