

destino © 2019
TAPAS BAR



HABSBURGERALLEE 9
60385 FRANKFURT AM MAIN

MAIL: INFO@DESTINO-BAR.COM
WEB: WWW.DESTINO-BAR.COM

TEL: 069 - 24 24 08 88
FAX: 069 - 24 24 08 89

APERITIFS

Hugo	8,50
PROSECCO•HOLUNDERBLÜTENSIRUP•SODA•MINZE	
Aperol Spritz	8,50
PROSECCO•APEROL ^{1,7} •SODA•ORANGE	
Lillet Berry	8,50
LILLET BLANC•RUSSIAN WILD BERRY•BEEREN	
Black Hugo	8,50
PROSECCO•HOLUNDERBLÜTENSITUP•BLACKBERRYLIKÖR•SODA•BEEREN•MINZE	
Prosecco Spumante / On Ice	0.1L 4,80 / 0.2L 9.-

NON-ALCOHOLIC APERITIFS

Crodino Spritz	7,50
CRODINO ¹ •HOLUNDERBLÜTENSIRUP•SODA•ORANGE•MINZE	
San Bitter Spritz	7,50
SAN BITTER ¹ •HOLUNDERBLÜTENSIRUP•SODA•MINZE	

APERITIF COCKTAILS

Pimm's No.1 Cup	8,50
PIMM'S NO.1 ¹ •SPRITE•GURKE•ORANGE•ZITRONE•APFEL•MINZE	
Martini Cocktail	8,50
TANQUERAY GIN•NOILLY PRAT•OLIVE	
Cosmopolitan	8.-
KETEL ONE CITRON•COINTREAU•LIME JUICE•CRANBERRYSAFT	
Negroni	8,50
TANQUERAY GIN•ANTICA FORMULA ⁴ •CAMPARI ^{1,7} •CLUB SODA	
Old Fashioned	8.-
BULLEIT BOURBON•ZUCKERWÜRFEL•ANGOSTURA•ORANGENZESTE	

KALTE TAPAS

Oliven^{v,5}	4,60
eingelegt in frischen Kräutern	
Kirschtomaten-Mozzarellakugeln^{v,6}	5,80
im Pestomantel ^H	
Feta Käse^v	6,20
mit Oliven ⁵ und eingelegten pikanten Peperoni	
Cous Cous^{v,A}	6,20
hausgemacht, nach orientalischer Art mit Mandeln, Pinienkernen und Datteln	
Hummus klassisch^v	6,90
hausgemacht, nach libanesischer Art mit Pita Brot	
Meeresfrüchtesalat^{B,D,I,N}	8,20
mediterran mariniert	
Sardellenfilets	5,60
pikant eingelegt in Kräuteressig und Öl	
Serrano-Teller	7,90
Serranoschinken, Manchegokäse, Chorizosalami ^{1,2,G}	
Destino-Variation	13,50
marinierter Schafskäse, Meeresfrüchtesalat ^{B,D,I,N} , Kirschtomaten-Mozzarella ^{G,H} , Oliven ⁵ , Aioli ^{C,G}	
Kleiner frischer Salat der Saison^v	4,90
auf Wunsch auch mit Mozzarellakugeln ^G im Pestomantel ^H	

Bei Allergien / Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Service Personal. Gesonderte Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

WARMETAPAS

Gebackener Schafskäse^v in Sesam-Mandel-Panade ^{A,K} , mit Preiselbeeren	6,80
Spanische Mini-Paprikas^v vom Grill, mit Meersalz	5,80
Gegrilltes Gemüse^v mit feinem Kräuteröl	7,20
Kartoffelecken^v im Parmesan-Basilikummantel ^e	5,10
Patatas Bravas^v scharfe Kartoffeln nach spanischer Art mit frischer Tomaten-Salsa und Aioli ^{c,e}	5,10
Spanische Kartoffeltortilla^{v,C,1} mit frischem Joghurt-Kräuter-Dip ^e	4,20
Zucchinirollchen^v gefüllt mit Schafskäse, mit würziger Tomatensauce	6,60
Pommes Frites aus der Süßkartoffel^v mit Ketchup und Mayonnaise ^{c,g}	5,20
Datteln im Speckmantel mit Kräuterquark	5,60
Albondigas^{A,C,J} hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	6,20
Chicken Wings knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^{i,j}	6,20
Muslitos^{B,C,D,G} panierte Krebsbällchen mit Aioli ^{c,e}	7,20
Frische Pulpo Fritos^A hausgemacht, mit Aioli-Dip ^{c,g}	10,80
Garnelen in feinem Knoblauch-Öl im Tontöpfchen serviert	9,60
Garnelen-Pulpo-Pfanne in Kräuterolivenöl, mit Ailo-Dip ^{c,e}	12,40
Boquerones Fritos frittierte Sardellen mit Tomaten-Koriander-Salsa	7,20

VOM LAVAGRILL

Maurische Hähnchenspieße orientalisch mariniert	7,60
Curry Hähnchenspieße mit Curry-Chili-Sauce ^{i,j}	7,60
Spanische Chorizowurstchen^{1,2,G} mit Rosmarin und Knoblauchöl	6,60
Lamm-Koteletts aus der Krone	11,60
Rinderspieße in Kräutermarinade	9,20
Roastbeef-Steakstreifen mit Teriyaki Sauce ^{1,A,F}	9,80

TAPASPLATTE ab 2 Personen

Spezial

Serranoschinken, Manchegokäse, Chorizosalami ^{1,2,G} , Chicken Wings, Meeresfrüchtesalat ^{B,D,I,N} , Tomaten-Mozzarella- Salat ^{G,H} , Rinderspieß, Curry & Maurische-Hähnchenspieße, gebackener Schafskäse ^A , Tortillaecke ^{1,C} , Parmesankartoffeln ^e , Cous Cous ^A , Oliven ⁵ und Aioli ^{c,g}	46.-
jede weitere Person	23.-

Fisch

Frische Pulpo Fritos ^A , Muslitos ^{B,C,D,G} , Garnelen im Tontopf, Boquerones Fritos, Oliven ⁵ und Aioli ^{c,g}	42.-
jede weitere Person	21.-

Veggi

(auch vegan erhältlich) Cous Cous ^A , Hummus, Falafeln, Tomaten-Mozzarella-Salat ^{G,H} , Manchegokäse, Oliven eingelegt in frischen Kräutern, gegrilltes Gemüse, Patatas Bravas und Aioli ^{c,g}	35.-
jede weitere Person	17,50

Extras Brot oder Dip	je Portion	1,50
-----------------------------	------------	------

DESSERTS

Crema Catalana ^{C,G}	3,80
Warmer Schokoladenkuchen ^{A,C,G} hausgemacht	4,80
Pastel de Nata portugiesische Blätterteigtörtchen mit Puddingfüllung	4,20
Dessert-Variation Mini Crema Catalana ^{C,G} , Schokokuchen ^{A,C,G}	7.50

AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Martini KETEL ONE VODKA • KAHLÜA ^{1,6} • FRISCHER ESPRESSO • ZUCKERSIRUP	8,50
White Russian KETEL ONE • KAHLÜA ^{1,6} / SAHNE	8.-

SIGNATURE COCKTAILS

Berry Mule KETLE ONE VODKA • GINGER BEER • FR. BEEREN • LIMETTE • GURKE • FR. MINZE	9.-
Burning Passion KETLE ONE VODKA • ST. GERMAIN HOLUNDERLIKÖR • FR. MARACUJA • FR. ZITRONENSAFT	9,50
Cucumber Cooler HENDRICK'S GIN • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • FR. GURKE • SODA	9.50
Salbei Smash TANQUERAY GIN • FR. SALBEI • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP	9.-
Watermelon Man KETEL ONE VODKA • WASSERMELONENLIKÖR ¹ • ORANGENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • GRENADINE	9,50
Gin de Mare GIN DE MARE • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • FR. ROSMARIN • BLUE CURAÇAO SIRUP ¹ • SODA	9,50
Red & Stormy PAMPERO BLANCO • FR. ZITRONENSAFT • FR. LIMETTEN • FR. INGWER • CRANBERRYSAFT • GINGER BEER ^{1,6,8}	9.-

OLD SCHOOL NEVER DIES

Basil Smash G VINE GIN • FR. BASILIKUM • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP	9,50
Mai Tai MYER'S RUM ¹ • OLD PASCAS 73% ¹ • APRICOT BRANDY ^{1,3} • ROSE'S LIME JUICE • FR. ZITRONENSAFT • MANDELSIRUP • ANANASSAFT	9.-
Frozen Daiquiri MANGO/MARACUJA/ERDBEERE PAMPERO BLANCO • FR. ZITRONENSAFT • FR. FRUCHT • SIRUP ¹	8,50
True Love FERDINAND'S GIN • LAVENDELSIRUP ¹ • FRISCHER ZITRONENSAFT • SODA	9,50
Mojito RUM • LIMETTENSAFT • FR. MINZE • ROHRZUCKER • SODA	9.-
Caipirinha CACHACA • LIMETTEN • ROHRZUCKER	9.-

SOURS / FIZZES

Amaretto/ Frankfurt Sour AMARETTO DI SARONNO ¹ • ORANGENSAFT / NATURTRÜBER APFELSAFT • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP	9.-
Midori Sour MIDORI MELON ¹ • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • ORANGENSAFT	9.-
Whisky / Wodka / Gin Sour BULLEIT BOURBON / KETEL ONE VODKA / TANQUERAY GIN • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP	8,50
Rosemary Fizz TANQUERAY GIN • ROSMARIN • FR. ZITRONENSAFT • ROSMARINSIRUP • CLUB SODA	9.-
Gin Fizz/Wodka Fizz TANQUERAY GIN / KETEL ONE • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • CLUB SODA	9.-

NON ALCOHOLICS

Fruit Punch MARACUJASAFT • ORANGENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • ROSE'S LIME JUICE • GRENADINE ¹	8.-
Magic Water GOLDBERG GINGER ALE ¹ • ROSE'S LIME JUICE • FR. ZITRONENSAFT • ANGOSTURA	7.-
Mojita LIMETTE • ROHRZUCKER • FR. MINZE • GINGER ALE ¹	8.-
Maracuja Squash LIMETTE • FR. MARACUJA • ROHRZUCKER • MARACUJASAFT • MARACUJASIRUP	9.-
Wet Dog PFIRSICHSAFT • ORANGENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • ERDBEERSIRUP ¹ • ERDBEERPURÉE	7.-

WEISS

0,2l / 0,7l

**Einblick N°1-Riesling trocken
Nick Köwerich-Mosel**

Charmanter Riesling von der Mosel. Die dezente Säure harmoniert perfekt mit den frischen Fruchtaromen.

6,30 / 22.-

**Für Feen & Elfen-Riesling halbtrocken
Nick Köwerich-Mosel**

Kleine Verführung von der Mosel. Verspielte Süße mit Blütendüften und einem Hauch von Zitrusfrische.

6,80 / 26.-

**Grauburgunder QbA trocken
Reif & Nett-Pfalz**

Feine Cremigkeit und tolle Fülle im Gaumen. Ein saftiger Wein mit einer aufregend würzigen Note.

6,60 / 25.-

**Chardonnay & Laurent Miquel
Viognier-Languedoc-Frankreich**

Schöne Balance zwischen Aromen von exotischen Früchten und blumigen Noten.

6,30 / 22.-

**Tongue Pogo-Gipsy Wines
Veneto-Frankreich**

Sehr angenehme Frische. Aromen tropischer Früchten kombiniert mit grasigen Noten.

6,80 / 26.-

ROSÉ

**Gipsy Rosé-Château Grè Saint Paul
Vin de Pays-Frankreich**

100 % Syrah, er bietet eine schöne Nase von roten Beeren und Blumen, vollmundig saftig, elegant.

5,90 / 22.-

ROT

0,2l / 0,7l

**99 Rosas Tempranillo & Merlot
Dominio de Punctum-Vegan-Spanien**

Im Mund dominieren Erdbeere und Heidelbeere. Weiche und runde Tannine. Elegant und fruchtig, mit einem langen Abgang.

5,40 / 19.-

**Zinfandel
Terra Mater Reserva-Chile**

Sehr viel rote Frucht in der Nase. Charaktervoller Wein und sehr intensiv. Geschmeidige Tannine, mit einer sehr eleganten Frische im Nachhall.

6,60 / 25.-

**Cabernet Sauvignon Reserva
Viu Manent-Chile**

Würziges Bukett voller reifer roten Früchte. Samtige Tannine. Langer, intensiver Nachhall.

6,30 / 20.-

**Koiné-Primitivo di Manduria Apulien
Carlo Botter-Italien**

Angenehmer Kirschduft, unterlegt mit würzigen Noten von Sandelholz und anderen exotischen Gewürzen.

Weich und saftig feines Aroma von Zedernholz.

Samtig eingebundene Tannine.

6,60 / 25.-

**Rioja-Rivallana Crianza
Bodega Ondarre-Spanien**

In der Nase Rosen und Veilchen begleitet von reifen Pflaumen und Schokolade. Leichte würzige Nuancen. Sehr gut ausbalancierter Wein - Frisch, elegant und opulent gleichzeitig.

6,60 / 25.-

**Shiraz-Footprint
African Pride Wine-Südafrika**

Rote reife Früchte in der Nase. Charaktervoller intensiver Wein. Geschmeidige Tannine - die perfekte Balance zwischen Fülle und leichter Frische.

6,70 / 26.-

Weissburgunder Black Edition Christian Nett-Pfalz

Kühler, lebendiger, leicht kräuterwürziger Zitronen- und Orangenduft mit zarten Melonen-Mandel-Tönen, die Säure ist fein und lebendig, nussige Anklänge im Hintergrund.

31.-

Chablis AOP-La Manufacture Burgund-Frankreich

Aromen von Mirabellen, Stachelbeere und Birne. Am Gaumen füllig und saftig, betörender Schmelz. Ein finessenreicher Wein mit einer salzigen Mineralität und feinfruchtigen Spannkraft.

42.-

Sauvignon blanc-La Louviere- Le Libertin-Roussillon-Frankreich

Sortentypische Aromen wie Stachelbeere, exotische Früchte gepaart mit feinen Kräuternoten, welche die nötige Frische und Finesse ins Spiel bringen.

32.-

Albarino Langeudoc Laurent Miquel-Frankreich

Intensive, reiche Aromen von tropischen Früchten. Aromen von trockenem Gras und weißer Blume. Frisch und ausgewogen, langes und angenehmes Mundgefühl.

31.-

Malbec Reserve Finca Sophenia-Argentinien

Sehr viele rote Frucht in der Nase. Charaktervoller Wein, intensiv mit geschmeidigen Tanninen. Behält im Mund eine sehr elegante Frische.

34.-

Tempranillo-Rioja-Malaspiedras Bodegas Companon Arrieta-Spanien

Würzige Noten, blumige Aromen von Veilchen und Vanille. Im Mund sehr intensiv, eine ausgewogene Finesse zwischen beeriger Frische und geschmeidigen Tanninen.

36.-

Chianti Classico-Brancaia Toskana-Italien

Aromen von Waldfrüchten und angenehme Vanilletöne in der Nase. Am Gaumen weich und rund mit einer feinen Säurestruktur. Körperreich und elegant.

42.-

Grand Cru Classé-Saint Emilion AOC Château de Ferrand-Frankreich

Frucht, Struktur und Komplexität. Schöne würzige Nase, harmonisch runder Wein. Nachhaltiger Abgang, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen.

69.-

PROSECCO / CAVA / CHAMPAGNER

0,1 l | 0,75 l

Prosecco Vigna Dogarina Spumante

4,80 / 32.-

Eleganter Prosecco mit einer feinen Perlung, frische Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.

AUF EIS 0,2L 9.-

Legras & Haas Brut Champagne**Cuvée Tradition**

56.-

50% Chardonnay, 25% Pinot noir, 25% Pinot Meunier
Glänzende, leuchtende Farbe, begeisternde Sensation, feiner Perlen auf den Lippen, seidige Textur, reife aromatische Grapefruit und Pomello, Parfum von Lindenblüten und frischen Mandeln, am Gaumen feingliedrig und ungemein elegant, absolut trocken und doch in der Aromatik herrlich verspielt.

Legras & Haas Rosé Brut Champagne

65.-

100% Pinot Noir

Feinperlige in elegantem lachsfarbenem Ton, klares und sehr frisches Bukett mit breiter Duftpalette von roten Früchten wie Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere und Cassis, der fruchtige Geschmack von Erdbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen dominiert am Gaumen, im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig, weicher und runder Wein.

SOFTDRINKS

San Pellegrino

0,25L 2,80

San Pellegrino

0,75L 6,50

Aqua Panna

0,25L 2,80

Aqua Panna

0,75L 6,50

Coca Cola^{1,6}

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Coca Cola Zero^{1,6,8}

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Fanta^{1,3}

0,3L 3,20

Sprite

0,3L 3,20

Red Bull^{1,6,9}

0,25L 4.-

Red Bull Sugarfree^{1,6,8,9}

0,25L 4.-

Rapp's Fruchtsäfte

0,3L 3.-

Ananas/Apfel/Bananen/Cranberry/Kirsche/Rhabarber

Johannisbeere/Maracuja/Mango/Orange/Pfirsich

0,4L 4.-

GoldbergBitter Lemon^{3,7}/Ginger Ale¹/Tonic Water⁷

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Hausgemachte**Eis Tees & Limonaden**

0,4L 6,20

Himbeere-Minze-Eis Tee / Maracuja-Gurke-Eis Tee

Lavendel-Blaubeere-Limonade

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Kaffee Koffeiniert / Entkoffeiniert	2,60
Milchkaffee	3,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,40
Tee Schwarzer-/Grüner-/Früchte-Tee	2,50
Frischer Minze Tee mit Honig	3,80
Frischer Ingwertee mit Honig	3,80

BIERE

König Pilsner vom Faß	0,3 L 3.- / 0,5 L 4.-
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 L 3.-
Paulaner Hefeweißbier vom Faß	0,3 L 3.- / 0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier Dunkel	0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier Kristall	0,5 L 4.-
San Miguel	0,33 L 4.-
Peroni	0,33 L 4,20
Corona ³	0,33 L 4,20

APFELWEIN

Rapp's Speyerling vom Faß	0,3 L 2.- / 0,5 L 3,70
---------------------------	------------------------

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE

Aperol ^{1,7}	4CL 4,50
Campari ^{1,7}	4CL 5.-
Martini Bianco ⁴	4CL 5.-
Pernod ¹	4CL 5.-
Ramazotti	4CL 4,80
Fernet Menta	2CL 2,80
Jägermeister	2CL 3.-
Amaretto Di Saronno ¹	4CL 4,50
Licor 43 ¹	4CL 4,80
Baileys ^{1,6}	4CL 4,50
Hierbas Ibicencas Kräuterlikör	4CL 4,80
Sambuca Molinari	2CL 3,20

BRANDY / COGNAC

Osborne Veterano ¹	4CL 4,80
Cardenal Mendoza ¹	4CL 6,50
Hennessy Fine de Cognac	4CL 7,80

GRAPPE / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE

Grappa Sarpa Di Poli	2CL 4,20
Ziegler Williamsbirnenbrand	2CL 6,20
Ziegler Nr.1 Wildkirsche	2CL 9,20
Dirker Haselnuss Geist	2CL 5,80
Malteser Aquavit	4CL 5,-

SHERRY / PORTWEIN

Sandeman ⁴ Fino/Medium Dry/Medium Sweet	4CL 4,20
Porto Niepoort L.B.V. ⁴	4CL 6,-

SINGLE MALTS

Macallan Fine Oak 12Y. Highlands	4CL 8,-
The Glenlivet ¹ 8Y. Highlands	4CL 9,-
Talisker ¹ 10Y. Skye	4CL 8,-
Lagavulin ¹ 16Y. Islay	4CL 9,-
Laphroaig ¹ 18Y. Islay	4CL 8,-

SCOTCHWHISKY / IRISHWHISKEY

Johnnie Walker	
Red ¹	4CL 6,-
Black ¹ 12Y.	4CL 8,-
Gold ¹	4CL 9,-
Chivas Regal ¹ 12Y.	4CL 7,-
J&B ¹	4CL 6,-
Bushmills Single Malt ¹ 10Y.	4CL 8,-
Jameson ¹	4CL 7,-

KENTUCKY BOURBON / TENNESSEE WHISKEY

Bulleit Bourbon Frontier	4CL 6,-
Four Roses	4CL 6,-
Maker's Mark	4CL 7,-
Jack Daniel's Old No.7	4CL 6,-

CANADIAN WHISKY

Canadian Club ¹	4CL 5,-
Crown Royal ¹	4CL 7,-

WODKA

Ketel One	4CL 6,50
Absolut Vodka	4CL 6.-
Belvedere	4CL 8.-
Grey Goose	4CL 8.-
Ciroc	4CL 8.-

GIN

Tanqueray Special Dry	4CL 6,50
Tanqueray Ten	4CL 8.-
Bombay Sapphire London Dry	4CL 6,50
Hendrick's	4CL 7,50
Gin Sule	4CL 8.-
Monkey's	4CL 8,50
Ferdinand's Saar	4CL 8.-
Prof. Cornelius Ampleforth's Bathtub	4CL 9.-
Gin Mare	4CL 9.-

TEQUILA

José Cuervo Clasico Weiß	2CL 3.-
José Cuervo Especial ¹ Braun	2CL 3.-

RUM

Havana Club	
3Years	4CL 6,50.-
5Years	4CL 7.-
7Years	4CL 8.-
Pampero Blanco / Anejo ¹	4CL 6.-
Matusalem 15 Gran Reserva Solera	4CL 9.-
Zacapa 23 Sistema Solera	4CL 12.-
Botucal Reserva Exclusiva	4CL 8.-

SHOTS

Jägermeister	2CL 3.-
B 52 <small>KAHLÚA^{1,6}•BAILEYS^{1,6}•OLD PASCAS 73%^{1,6}</small>	4CL 5.-
Vodka Schnee <small>KETEL ONE VODKA•LIMETTE•PUDERZUCKER</small>	2CL 3,50
Liquid Cocaine <small>KETEL ONE VODKA•ESPRESSO•ZUCKERSIRUP</small>	4CL 4,50

LONGDRINKS

Moscow Mule <small>KETEL ONE•GINGER BEER^{1,6,8}•LIMETTE•INGWER•GURKENSCHLEIFE</small>	9.-
Ketel One Vodka Lemon ^{3,7} / Tonic ⁷	9.-
Ketel One Vodka Red Bull ^{1,6,9}	9.-
Tanqueray Tonic <small>TANQUERAY GIN•TONIC WATER⁷</small>	9,50
Hendrick's Tonic <small>HENDRICK'S GIN•TONIC WATER⁷•GURKE</small>	11.-
Ferdinand's Tonic <small>FERDINAND'S SAAR GIN•TONIC WATER⁷</small>	10,50
Monkey 47 Tonic <small>MONKEY 47 GIN•TONIC WATER⁷</small>	11,50
Pampero Rum Cola ^{1,6}	9.-
Cuba Libre <small>PAMPERO ANEJO¹•COLA^{1,6}•LIMETTE</small>	9.-
Cuba Correct <small>PAMPERO ANEJO¹•SPRITE•LIMETTE</small>	9.-
Cuba Perfect <small>HAVANNA CLUB⁷Y•SPRITE•LIMETTE</small>	9,50
Bulleit Bourbon Cola ^{1,6}	9.-
Jack Daniel's Cola ^{1,6}	9.-

destino
TAPAS BAR

© 2019. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Weitere Drinks auf Anfrage.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Schwefeldioxid;
5) Schwärzungsmittel; 6) koffeinhaltig; 7) chininhaltig; 8) Süßungsmittel; 9) Taurin

Allergenkennzeichnung:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fische; E) Erdnüsse; F) Sojabohnen;
G) Milch (einschließlich Laktose); H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf;
K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Hinweis: **v**) vegetarisch; **v**) vegan