III KÖNIGE

TRAPAS VORAB

EDAMAME — 6.4
JUNGE SOJABOHNE | LIMETTE | MEERSALZ

DOLMADAKIA — 6.9
FAVA | KAPERN | OLIVENÖL

AIOLI — 3.9
KNOBLAUCH | ZITRONE | THYMIAN

SAKHA — 3.9
JOGHURT | MINZE | SCHAFSKÄSE

BROT — 2.5

OLIVEN — 4.9

TRAPAS SAISONAL

WECHSELNDE SPEZIALITÄTEN
AUF NACHFRAGE

V VEGAN
S SPICY
GLUTENFREI

TRAPAS VEGETARISCH

MANIOK POMMES V 6.9
MEERSALZ | DIP NACH WAHL

FETA SOUSAMI 7.4
THYMIAN | HONIG | ZITRONE

KOKOSCURRY V S 8.4
SÜSSKARTOFFEL | TOFU | ERDNUSS

PAK CHOI V 6.9
CHILI | INGWER | SPROSSEN

TWIGIN DUBU V 7.4
KNUSPRIGE TOFUWÜRFEL | DIP NACH WAHL

TRAPAS SALAT

PFLÜCKSALAT V 8.4
KIRSCHTOMATE | WALNUSS | APFEL-BALSAMICO

FETASALAT 9.4
KIRSCHTOMATE | WALNUSS | DILL-HONIG-SENF

V VEGAN
S SPICY
GLUTENFREI

TRAPAS FISCH

TUNA TATAKI 14.2
MISO | SESAM | JUNGZWIEBEL

CEVICHE S 9.8
LIMETTE | CHILI | KORIANDER

MOQUECA DE CAMARÃO 10.8
KOKOS | SPITZPAPRIKA | ZITRONE

TRAPAS FLEISCH

HOTGOGI S 10.8
PFEFFERPASTE | SESAMÖL | JUNGZWIEBEL

BBQ RIBS 10.8
FRUCHTIG | RAUCHIG

ROASTBEEF STEAK 14.9
CHIMICHURRI | SÜSSKARTOFFELCHIPS

S SPICY
GLUTENFREI

DIPS

1/2

CHILI MAYO V S — 1.5
FRUCHTIG | FEURIG

DREIERLEI — 1.5
HONIG | SENF | DILL

TERIYAKI V — 1.5
SÜSS | SALZIG

CHO GANJANG V — 1.5
SOJA | SESAM

CHO GOCHUJANG V S — 1.5
PIKANT | FRUCHTIG

SAKHA S — 1.5
JOGHURT | MINZE | SCHAFSKÄSE

AIOLI — 1.5
KNOBLAUCH | ZITRONE | THYMIAN

V VEGAN
S SPICY
GLUTENFREI

DIPS

2/2

PESTO 1.5
BASILIKUM | CASHEW

SOUR CREAM 1.5
SCHNITTLAUCH | ZITRONE

BBQ 1.5
FRUCHTIG | RAUCHIG

KARAMELL 1.5
KOKOS | MEERSALZFLOCKEN

TRAPAS CHEF CHOICE

AUSWAHL AN TRAPAS 34
PRO PERSON | NUR TISCHWEISE

AUSWAHL AN TRAPAS MIT DESSERT 37
PRO PERSON | NUR TISCHWEISE

TRAPAS HINTERHER

DESSERT TRIO 12.9
SÜSS ZUM TEILEN | AUF NACHFRAGE

VEGAN
GLUTENFREI

WEIN

WEINKARTE SCHAUMWEINE

CREMANT DE LIMOUX
ROSÉ
FRANKREICH

6.8
0,1

38
0,75

PERINI SPUMANTE
EXTRA DRY
ITALIEN

5.8
0,1

28
0,75

CHAMPAGNE PALMER
BLANC DE BLANCS
FRANKREICH

75
0,75

NO LIMIT SPARKLING
ALKOHOLFREI
DEUTSCHLAND

34
0,75

WEINKARTE

BLANC DE NOIR JEDERZEIT
2020ER WEINGUT SIENER
PFALZ
ORANGE | ZITRONE | ANIMIEREND

6.4
0,15

30
0,75

WEINKARTE WEISS OFFEN

LUGANA „LUNA“
2020ER DOC PROJEKTWINO
ITALIEN
STEINOBST | LEBENDIG | LEICHT

6.4
0,15
31
0,75

RIESLING
2019ER EINBLICK NO.1 WEINGUT KÖWERICH
MOSEL
APFEL | APRIKOSE | WÜRZIG

6.2
0,15
28
0,75

RIESLING
2019ER OESTRICHER WEINGUT WEGELER
RHEINGAU
PRÄGNANTE SÄURE | SAFTIG | FRUCHTIG

7.5
0,15
36
0,75

GRAUBURGUNDER
2020ER GUTSWEIN WEINGUT AM NIL
PFALZ
WALNUSS | BIRNE | EXOTISCH

6.4
0,15
29
0,75

WEISSER BURGUNDER
2020ER HIERONYMUS & ALEXANDER
RHEINHESSEN
KRÄUTER | QUITTE | FRISCH

6.4
0,15
29
0,75

WEINKARTE WEISS GESCHLOSSEN

WEISSBURGUNDER

45
0,75

2019ER LICHTENBERG WEINGUT ADELMANN
WÜRTTEMBERG ERSTE LAGE
BRIOCHE | HASELNUSS | SAFTIG

RIESLING

59
0,75

2015ER RESERVE VOGELFREI WEINGUT SIEGLOCH
WÜRTTEMBERG
GEREIFT | UNFILTRIERT | UNGESCHLIFFEN

WEINKARTE SCHORLE

WEISSWEINSCHORLE

4.9
0,2

ROSÉSCHORLE

5.2
0,2

WEINKARTE ROSÉ

MEDIODIA

2021ER BODEGA INURRIETA
SPANIEN
ERDBEERE | ROSE | FRUCHTIG

6.6
0,15

29
0,75

OPÇÃO

2020ER AB VALLEY WINES
PORTUGAL
ROTE FRÜCHTE | FREUNDLICH

6.2
0,15

28
0,75

WEINKARTE ROT OFFEN

PFAU ANTON IV CUVÉE
2018ER WEINGUT ADELMANN
WÜRTTEMBERG
KIRSCHE | JOHANNISBEERE | ANIMALISCH

6.8
0,15

32
0,75

VIEILLES VIGNES
2020ER CHÂTEAU SAINTE MARIE
FRANKREICH
SEIDIG | REICH | SCHWARZE FRUCHT

6.9
0,15

32
0,75

TEMPRANILLO
2017ER CASTILLA LEON JUAN DE LA BARREDA
SPANIEN
ROTE & SCHWARZE FRÜCHTE | LEICHT

6.6
0,15

29
0,75

PRIMITIVO
2018ER TEATRO LATINO APULIEN
ITALIEN
DUNKLE BEERE | ZART

7.2
0,15

33
0,75

WEINKARTE ROT GESCHLOSSEN

ZWEIGELT KIESELSTEIN 38
0,75
2018ER CLAUS PREISINGER
ÖSTERREICH
ELEGANT | PIKANT | MINERALISCH

SORAIGHE 47
0,75
2017ER VALPOLICELLA RIPASSO
ITALIEN
NUSSIG | FRUCHTIG

HEIDEBODEN 55
0,75
2015ER WEINGUT RENNER
BURGENLAND
BROMBEERE | KIRSCHE | RAUCHIG

LEMBERGER 58
0,75
2018ER DER ROTE LÖWE WEINGUT ADELMANN
WÜRTTEMBERG
CASSIS | KIRSCHE | LANG

GETRÄNKE

DRINKS VON DER BAR 1/2

RHABARBER SPRITZ	7.4
APEROL SPRITZ	7.4
GRAPEFRUIT SPRITZ	7.4
MARACUJÁ SPRITZ	7.4
ANJOLA SPRITZ	7.4

DRINKS VON DER BAR

PORTWEIN TONIC 8.4
WEISS | ROSÉ | ROT

GIN TONIC 8.4
WACHOLDER | ZITRONE

BEEZY ON ICE 8.4
RUM | GRAPEFRUIT

FLYING LUKO 8.4
WODKA | ANANAS | LIMETTE

MOJITO 10.4
RUM | MINZE | ANGOSTURA

HAVAJOLA 8.4
RUM | ANANAS | LIMETTE

LADY GINGER 8.4
WERMUT | THYMIAN | GINGER ALE

GINGER MEN 8.4
WHISKY | ZITRONE | GINGER ALE

PRINZ ALTE 4.2
MARILLE | HASELNUSS | WALDHIMBEERE 2CL

DRINKS VON DER BAR ALKOHOLFREI

APEROL SPRITZ 7.4
ORANGE | TONIC

IPANEMA 7.4
LIMETTE | GINGER ALE

TRAPAS MULE 9.8
GIN | MINZE | GINGER ALE

BIERE VOM FASS

GAFFEL KÖLSCH
KÖLN

2.2
0,2

GAFFEL WIESS
KÖLN

3.5
0,33

5.5
0,5

SPATEN HELL
MÜNCHEN

3.5
0,33

5.5
0,5

10
1,0

BIERE

FRANZISKANER WEIZEN 5.5
0,5

FRANZISKANER WEIZEN 5.5
ALKOHOLFREI
0,5

GÖSSER NATUR RADLER 4.1
0,33

SAN MIGUEL 4.1
SPANIEN
0,33

CORONA EXTRA 4.1
MEXICO
0,35

LAMMSBRÄU BIO 4.1
GLUTENFREI
0,33

ZAPPES BIO 4.1
KÖLN
0,33

GAFFEL FREI 3.5
ALKOHOLFREI
0,33

GETRÄNKE KALT

TRAPAS PYUR WATER
SPRUDEL ODER STILL

2.4
0,25

6.4
0,7

HAUSGEMACHT
LIMO | EISTEE

5.5
0,5

SAFTSCHORLEN
APFEL NATURTRÜB | RHABARBER | MARACUJA

5.5
0,5

GAFFEL FASSBRAUSE
ZITRONE

3.5
0,33

THOMAS HENRY
GRAPEFRUIT | TONIC | GINGER ALE | BITTER LEMON

3.4
0,2

KRANEBERGER
MIT ZITRONE

2.1
0,2

GETRÄNKE FRITZ

KOLA	3.4
	0,2
KOLA OHNE ZUCKER	
ORANGE	
MISCHMASCH	
ANJOLA	

GETRÄNKE CAFE

ESPRESSO 2.4

ESPRESSO DOPPIO 3.1

ESPRESSO MACCHIATO 2.8

CORTADO 3.1

CAFE CREME 3.1

CAPPUCCINO 3.4

CAFE LATTE 3.8

EIS KAFFEE 4.8

GETRÄNKE TEE

LOSER TEE 3.0
JASMIN | GRÜN | SCHWARZ

FRISCH 3.3
HEISSE ZITRONE | FRISCHE MINZE | FRISCHER INGWER

MITTAGSTISCH

SAMSTAG UND SONNTAG

VON 12-17 UHR

VORSPEISEN VON 12-17 UHR

EDAMAME 6.4
JUNGE SOJABOHNEN | LIMETTE | MEERSALZ

MEDITERRANES TRIO 9.9
MIT PANE PUGLIESE
AIOLI | SAKHA | FAVA

PFLÜCKSALAT 11.9
OFENGEMÜSE
KIRSCHTOMATEN | KICHERERBSEN | WALNÜSSE |
PANE PUGLIESE | DRESSING NACH WAHL

PFLÜCKSALAT 13.9
HOTGOGI
KIRSCHTOMATEN | KICHERERBSEN | WALNÜSSE |
PANE PUGLIESE | DRESSING NACH WAHL

DRESSING: APFEL-BALSAMICO | DILL-HONIG-SENF
OPTIONAL: FETAKÄSE +1.50€

VEGAN
GLUTENFREI

HAUPTGERICHTE VON 12-17 UHR

KOKOSCURRY V S 11.9
SÜSSKARTOFFELN | TOFU | ERDNÜSSE | REISBEILAGE
OPTIONAL: BARSCH +2€

CHILI SIN CARNE (V) S 13.9
CORN SALSA | SOUR CREAM | NACHOS |
JALAPEÑOS | KORIANDER | REISBEILAGE

TWIGIN DUBU 13.9
KNUSPRIGES TOFU | SAUTIERTER PAK CHOI |
CHILIMAYO | REISBEILAGE

HOTGOGI 14.9
GEBRATENES HÄHNCHENFLEISCH
SAUTIERTER PAK CHOI | CHO GANJANG | REISBEILAGE

TUNA TATAKI 18.9
GEBRATENER THUNFISCH | SAUTIERTER PAK CHOI |
TERIYAKI SAUCE | REISBEILAGE

V VEGAN
S SPICY
GLUTENFREI

KUMPIR VON 12-17 UHR

EHRENFELD (V) 10.5

OFENGEMÜSE | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | ROTE ZWIEBELN | BASILIKUM-PESTO | CASHEW

KALK 7

HAUSGEMACHTE SOUR CREAM | SCHNITTLAUCH

MÜLHEIM (V) S 10.9

CHILI SIN CARNE | CORN-SALSA | KIRSCHTOMATEN | SOUR CREAM | NACHOS | JALAPEÑOS

RONDORF S 11.4

HOTGOGI | PAK CHOI | SOJASPROSSEN | ROTE ZWIEBELN | KORIANDER

ZOLLSTOCK (V) 10.9

TWIGIN DUBU | PAK CHOI | SOJASPROSSEN | ROTE ZWIEBELN | KORIANDER

V VEGAN
S SPICY
GLUTENFREI

TRAPAS SÜSS

WECHSELNDE SPEZIALITÄTEN

AUF NACHFRAGE

LASST ES EUCH SCHMECKEN!