

# CHILLI CLUB



ASIAN RESTAURANT & BAR  
WOK | CURRY | SUSHI

# ASIAN SOUL FOOD

Wer die asiatische Küche liebt, ist bei uns genau richtig! Alles abwechslungsreich, kreativ und zu 100% lecker. Unser **CHILLI CLUB** Konzept setzt auf Sushi, Woks, Curries und viele weitere asiatische Themen, die die Einzigartigkeit und Spiritualität Asiens mit europäischen Einflüssen kombinieren. Immer dabei: kulinarische Spitzenqualität, Vielfalt und Frische! Und selbstverständlich ein erstklassiger Service unserer Top-Mitarbeiter. Zudem legen wir besonderen Wert auf fair gehandelte Produkte und Nachhaltigkeit. Entspannen Sie sich in angenehmer Lounge-Atmosphäre und genießen Sie unser Asian Soul Food! Essen, das die Seele streichelt.

Wir im **CHILLI CLUB** engagieren uns ganz besonders für eine hohe Ausbildungsqualität. Unsere Azubis werden mit viel Know-How und Leidenschaft ausgebildet und sind nach ihrer Ausbildung bestens für eine erfolgreiche gastronomische Laufbahn vorbereitet.

*Hinweis für Allergiker ★ Alle Speisen können Spuren von Sesam und Soja enthalten. Die Liste zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.*



# GOOD TO KNOW



## PONZU-SAUCE →

ist eine auf Zitrusfrüchten basierende Sauce, die oft in der asiatischen Küche verwendet wird. Das Wort Ponzu ist eine Kombination aus pon und su. Su ist das japanische Wort für «Essig», pon leitet sich vom Holländischen pons ab, das wiederum auf das Englische punch zurückgeht. Ponzu ist demnach ein «Essig-Punch».



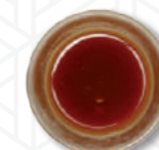
## KUMQUATS →

sind eng verwandt mit den Zitrusfrüchten, gehören aber zur Gattung der Rautengewächse. Die Früchte sind gelb-orange und bis zu 4 cm lang. Die Kumquat hat genauso viel Vitamin C wie ihre große Schwester die Orange.



## PAK CHOI →

oder Baby Pak Choi ist ein Kohl und nah verwandt mit Mangold und Spinat. Er enthält Senföle, die antibiotische und reinigende Wirkungen haben. In ihm steckt besonders viel Kalium, Kalzium, reichlich Carotin, Vitamin C und einige B-Vitamine.



## TERIYAKI →

von teri "Glanz" und yaki "grillen, schmoren" ist eine Zubereitungsart in der traditionellen japanischen Küche. Die Teriyaki Sauce ist eine Mischung aus Sojasauce, Ingwer, Mirin, Sake und Zucker oder Honig.



## WASABI →

auch japanischer Meerrettich, Wassermeerrettich oder Bergstockrose genannt, ist eine zur Familie der Kreuzblütengewächse gehörende Pflanze, deren Wurzel in der Japanischen Küche als scharfes Gewürz dient.



## JASMINREIS →

Jasmin Reis wird auch oft als Duftreis bezeichnet, denn beim Kochen verströmt er einen aromatischen blumigen Duft. Das wichtigste Anbaugelände liegt in Thailand. Andere Anbaugelände sind Laos, Italien und Vietnam. Die Reissorte ist ein Langkornreis, dessen Korn ein wenig kleiner ist.



## INSIDE-OUT SUSHI ROLL →

Die Inside-Out Sushi Rolle oder Uramaki ist im Westen häufiger als in Japan und in westlichen Sushi Bars sehr beliebt. Was die Inside-Out Rolle einzigartig macht, ist die Tatsache, dass sich Reis außen und Nori innen befindet und die Füllung umwickelt.



## MASAGO →

ist der Roggen des Capelinfisches. In seiner Farbe ist er kräftig Orange. Wird er mit Wasabi verfeinert, nimmt er eine hellgrüne Farbe an.



## WAKAME →

ist eine Braunalgenart, die bis zu einem Meter lang werden kann. In Japan und Korea wird sie als Lebensmittel geschätzt. Ursprünglich heimisch an den Küsten Ostasiens, ist sie als eingeführte Art inzwischen in vielen Meeren verbreitet.



## EDAMAME →

Der japanische Begriff Edamame bedeutet so viel wie "Bohnen am Zweig" und bezeichnet zum einen die noch unreif geernteten Sojabohnen selbst, als auch die daraus zubereitete und beliebte japanische Vorspeise.





# FAMILY & FRIENDS STYLE

## "SHARE YOUR DINNER"

### WIR SERVIEREN VORAB UNSEREN CHILLI CLUB BROT MIX

CHILLI CLUB Brot<sub>a1</sub> | Papadam (indische Gewürzcracker) |  
Naan Brot<sub>a1</sub> | Joghurt Minz Dip<sub>11,a,c,g,j</sub> | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub> | Curry Dip<sub>11,a,c,g</sub>

## VORSPEISE

### FRÜHLINGSROLLEN VARIATION

Huhn<sub>a1,f</sub> | Garnele<sub>a1,f,k,n</sub> | Gemüse<sub>a1,f</sub> | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub>

### HOLY WAN TAN

kross gebackener Wan Tan Teig<sub>a1,b,d,f</sub> | Hähnchen | Thai Basilikum |  
Joghurt Minz Dip<sub>11,a,c,g,j</sub>

### THAI CHICKEN SATAY

Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |  
spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub> | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>

### CREAMY SALMON

Tempura Lachsfilet<sub>a1</sub> | Frischkäse<sub>g</sub> | Avocado | Gurke | Wasabi Masago<sub>1,d</sub>

### CALIFORNIA CLUB

Surimi | Frischkäse<sub>g</sub> | Spargel | Paprika | Masago<sub>1,d</sub> | Lauch |  
Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>

### SCAMPI YUKI

Tempura Garnele<sub>a1</sub> | Lachs Topping | Gurke | Kresse |  
Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>

## HAUPTGANG

### BEST OF CHILLI CLUB

Tranchen vom medium gegrillten Black Angus Rinderfilet,  
gegrillter Lachs & gebackene Thai-Ente

### DAZU REICHEN WIR:

Wokgemüse | Soja<sub>a</sub> | Chili  
Sweet Potato Fries<sub>a1</sub> & Jasminreis  
Saucen: Asia-Hollandaise<sub>c,f</sub> | Teriyaki Sauce<sub>a,f,j</sub>

## DESSERT

### CHILLI CLUB DESSERTVARIATION

in der Tischmitte serviert

PREIS PRO PERSON 45 € – AB 4 PERSONEN



# SUSHI

## **SURF 'N' TURF** € 14

Sashimi vom Black Angus Rinderfilet | Tempura Garnelen<sub>a1</sub> | Avocado | Gurke | Teriyaki Chilisauce<sub>a,f,j</sub>

## **CREAMY SALMON** € 13

Tempura Lachsfilet<sub>a1</sub> | Frischkäse<sub>g</sub> | Avocado | Gurke | Wasabi Masago<sub>1,d</sub>

## **CRISPY TUNA** € 14

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Thunfisch | Paprika | Avocado | Wasabi Masago<sub>1,d</sub> | Teriyaki Sauce<sub>a,f,j</sub>

## **JOSHI'S PRAWN** € 14

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Garnelen | Thai Spargel | Avocado | Schnittlauch | Teriyaki Sauce<sub>a1,f,j</sub>



## **SPICY TUNA** € 14

Spicy Thunfischtatar<sub>a1,k</sub> | Avocado | Lauch | Sesam | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub>

## **SCAMPI YUKI** € 14

Tempura Garnele<sub>a1</sub> | Lachs Topping | Gurke | Kresse | Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>



## **CRISPY CHICKEN** € 12

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Hähnchenbrust | Avocado | Sesam | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub>

## **PRINCE** € 13

im Tempuramantel gebacken | Lachsfilet | Avocado | Spargel | Paprika | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub>



## **CRISPY VEGGIE** € 12

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Avocado | Spargel | Rucola | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub>



## **PURE VEGAN** € 12

Avocado | Spargel | Gurke | Paprika | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub>



## **CREAMY VEGGIE** € 12

Frischkäse<sub>g</sub> | Gurke | Avocado | Avocado Topping | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub>

## **CALIFORNIA CLUB** € 14

Surimi | Frischkäse<sub>g</sub> | Spargel | Paprika | Lauch | Masago<sub>1,d</sub> | Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>

## **FANCY STYLE** € 14

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Lachstatar<sub>2,4,a,d,f,k</sub> | Avocado | Gurke | Ponzu Mayonnaise<sub>11,a,c,f,j</sub> | Chili Sauce<sub>2,4</sub>

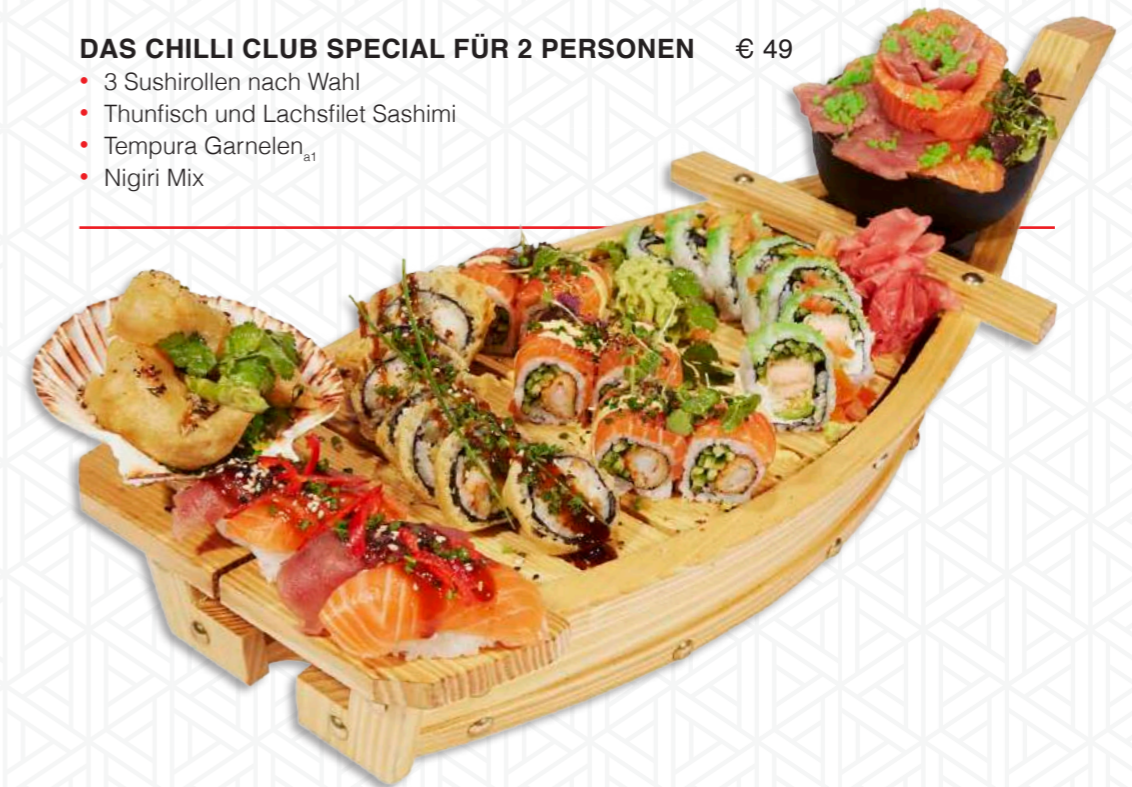
## **CHILLI CLUB SUSHI MIX** € 18

Lassen Sie sich von unserem Sushi Chef überraschen.

# SUSHI-SASHIMI SCHIFF

## **DAS CHILLI CLUB SPECIAL FÜR 2 PERSONEN** € 49

- 3 Sushirollen nach Wahl
- Thunfisch und Lachsfilet Sashimi
- Tempura Garnelen<sub>a1</sub>
- Nigiri Mix



# SASHIMI

## **THUNFISCH ON THE ROCKS** € 17

rohe Scheiben vom Yellowfin Thunfisch auf Eis serviert

## **LACHS ON THE ROCKS** € 15

rohe Scheiben vom Superior Lachs auf Eis serviert

## **SASHIMI VARIATION** € 17

ein Mix aus Sashimi – Thunfisch | Lachsfilet

## **THUNFISCH & LACHS SASHIMI VARIATION "NEW STYLE"** € 18

Thunfisch | Lachsfilet | Sesamöl | Chili | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub> | Sojasauce | Knoblauch | schwarzer Bergpfeffer

## **ROTE BEETE SASHIMI** € 12

marinierte Rote Beete | Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub> | Salted Caramel Erdnüsse | Frühlingslauch



## **AVOCADO SASHIMI** € 12

marinierte Avocado | Ponzu Sauce<sub>a1</sub> | Nussbutter<sub>g</sub> | Frühlingslauch | Kresse | Chili

## **BEEF SASHIMI** € 15

flambiertes Sashimi vom Black Angus Rinderfilet | Ponzu Sauce<sub>a1</sub> | Nussbutter<sub>g</sub> | Frühlingslauch | schwarzer Bergpfeffer



# STARTER

-  **EDAMAME BEANS** € 7  
gedünstete ganze japanische Bohnen |  
grobes Meersalz | Zitrone<sub>a,f,i</sub>
-  **SEAWEED WAKAME SALAD** € 7  
Algensalat<sub>1,4,k</sub> | Avocado | Sesam | Ponzu Sauce<sub>a,f</sub>
-  **BROT MIX** € 7  
CHILLI CLUB Brot<sub>a1</sub> | Papadam (indische Gewürzcracker) |  
Naan Brot<sub>a1</sub> | Joghurt Minz Dip<sub>11,a,c,g,j</sub> | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub> | Curry Dip<sub>11,a,c,g</sub>
- FRÜHLINGSROLLEN VARIATION** € 9  
Huhn<sub>a1,f</sub> | Garnele<sub>a1,f,k,n</sub> | Gemüse<sub>a1,f</sub> | Mango Chili Dip<sub>1,c</sub>
- HOLY WAN TAN** € 9  
kross gebackener Wan Tan Teig<sub>a1,b,d,f</sub> | Hähnchen |  
Thai Basilikum | Joghurt Minz Dip<sub>11,a,c,g,j</sub>
- CHILLI CLUB'S CRUNCHY MIX** € 9  
Gebackene Gemüse Samosa<sub>a,f</sub> | Garnelen Bags<sub>a,b,d,f</sub> |  
Chicken Sesam Sticks<sub>a,f</sub> | Curry Dip<sub>11,a,c,g</sub>
- HOT MINCED PRAWN** € 13  
Garnelen | Tomaten | Frühlingslauch | Mango |  
Kräuter Chili Pesto | geröstetes Chili Ciabatta<sub>a1</sub>
- THAI CHICKEN SATAY** € 11  
Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |  
spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub> | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>
- BEEF SATAY "TOKYO STYLE"** € 13  
Black Angus Beef | Koriander | schwarzer Bergpfeffer |  
Teriyaki Chilisaucen<sub>a1,g,j</sub> | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>
- KOKOS ZITRONENGRASSUPPE** € 8  
Hähnchenbrust | Gemüse | Kokosmilch |  
Limettenblätter | Zitronengras<sub>2</sub> |  
CHILLI CLUB Brot<sub>a1</sub>



# STICKS & SUSHI VARIATION

- (FÜR 2 PERSONEN)** € 29
- CREAMY SALMON**  
Tempura Lachsfilet<sub>a1</sub> | Frischkäse<sub>g</sub> | Avocado | Gurke | Wasabi Masago<sub>1,d</sub>
-  **SPICY TUNA**  
Spicy Thunfischtatar<sub>2,4,a1,k</sub> | Avocado | Lauch | Sesam | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub>
- SURF 'N' TURF**  
Sashimi vom Black Angus Rinderfilet | Tempura Garnelen<sub>a1</sub> |  
Avocado | Gurke | Teriyaki Chilisaucen<sub>a,f,i</sub>
- THAI CHICKEN SATAY**  
Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss | spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub> |  
CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>
-  **BEEF "TOKYO STYLE"**  
Black Angus Beef | Koriander | schwarzer Bergpfeffer | Teriyaki Chilisaucen<sub>a1,i</sub> |  
CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>
- GOLDEN SEAFOOD BAGS**  
gebackene Wan Tan Säckchen mit Garnele gefüllt<sub>a,b,d,f</sub> | Curry Dip<sub>11,a,c,j</sub>

# TAPAS VARIATION

- (FÜR 2 PERSONEN)** € 25
- FRÜHLINGSROLLEN VARIATION**  
Huhn<sub>a1,f</sub> | Garnele<sub>a1,f,k,n</sub> | Gemüse<sub>a1,f</sub> | Mango Chili Dip<sub>11,a,c,j</sub>
- HOLY WAN TAN**  
kross gebackener Wan Tan Teig<sub>a1,b,d,f</sub> | Hähnchen |  
Thai Basilikum | Joghurt Minz Dip<sub>11,a,c,g,j</sub>
- THAI CHICKEN SATAY**  
Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |  
spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub> | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub>
- CHILLI CLUB'S CRUNCHY MIX**  
gebackene Gemüse Samosa<sub>a,f</sub> | Chicken Sesam Sticks<sub>a,f</sub> |  
Curry Dip<sub>11,a,c,g</sub>
- SCAMPI YUKI**  
Tempura Garnelen<sub>a1</sub> | Lachs Topping | Gurke |  
Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>
- CALIFORNIA CLUB**  
Surimi | Frischkäse<sub>g</sub> | Spargel | Paprika | Lauch | Masago<sub>1,d</sub> |  
Wasabi Crème Fraîche<sub>1,g,j</sub>





## BOWLS & SALAD

Sie erhalten unsere Bowls und Salate auch vegetarisch, wahlweise mit gebratenem Tofu.

### CHILLI CLUB BOWL € 18

Lachsfilet | Thunfisch | Asia Gurkensalat | Avocado | Kirschtomaten | Edamame | Wasabi Masago<sub>1,d</sub> | Shiso | Sesam | Ponzu Sauce<sub>a,f</sub> | New Style Sauce<sub>a,c,f</sub> | Sushireis

### SURF 'N' TURF BOWL € 18

Black Angus Beef | Garnelen | Rote Beete | Kirschtomaten | Edamame | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub> | Wakame<sub>1,4,k</sub> | Salted Caramel Erdnüsse | Kräutergremolata | Ponzu Sauce<sub>a,f</sub> | Jasminreis

### CRISPY CHICKEN BOWL € 17

Hähnchenbrust im Tempuramantel<sub>a</sub> | Edamame | Kirschtomaten | gerösteter Blumenkohl | CHILLI CLUB Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub> | Salted Caramel Erdnüsse | spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub> | Teriyaki Sauce<sub>a,t</sub> | Purple Rice

### CRISPY PRAWN BOWL € 18

Tempura Garnelen<sub>a,t</sub> | Edamame | Asia Gurkensalat | gerösteter Blumenkohl | CHILLI CLUB Coleslaw | Ponzu Sauce<sub>a,f</sub> | Mango Chili Dip<sub>1,c</sub> | Purple Rice

### CAESAR SALAD VORSPEISE € 10

Römersalat | Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Gurken | gehobelter Parmesan<sub>g</sub> | geröstete Cashewkerne | Caesar's Dressing<sub>1,11,a1,c,g,j</sub> | CHILLI CLUB Brot<sub>a1</sub>

HAUPTGANG € 15

### DUCK SALAD VORSPEISE € 10

marinierte Blattsalate | glasierte Thai Ente<sub>a</sub> | Kirschtomaten | Gurken | Sprossen | geröstete Erdnüsse | Mango Chili Dressing<sub>1,c</sub> | CHILLI CLUB Brot<sub>a1</sub>

HAUPTGANG € 15

## MODERN ASIA

### THAI ENTE € 25

glasierte Thai Ente<sub>a</sub> | gebacken | Honig Teriyaki Lack<sub>a,t</sub> | Kräuter Topping

### 12 HOUR BEEF € 29

12 Stunden geschmortes Black Angus Beef | Black Barbecue Lack<sub>1,2,a1,f</sub> | schwarzer Bergpfeffer

### SURF 'N' TURF € 32

Black Angus Rinderfilet | Garnelen | Asia Hollandaise<sub>a,c,f,g</sub>

### GRILLED SEAFOOD € 29

kurz gebratenes Thunfischfilet in Sesammantel | gebratener Lachs | Kräutergremolata | Ponzu Sauce<sub>a,f</sub>

#### BITTE WÄHLEN SIE IHRE 2 BEILAGEN:

- Thai Spargel | Blumenkohl | Edamame | Sesambutter<sub>g</sub>
- Wokgemüse | Soja<sub>a</sub> | Chili
- Jasminreis
- Sweet Potato Fries | Mango Chili Dip<sub>1,c</sub>
- kleine Wokkartoffeln | Sesamöl | Frühlingslauch | Meersalz

### ENTE PEKING STYLE € 25

gebacken | Asia Pancakes<sub>a1</sub> | Koriander | Frühlingslauch | Chili | Gurke | Hoisin Sauce<sub>1,a1,f,k</sub>

### CHILLI CLUB'S KING PRAWN € 27



350g Garnelen | Sesamöl | Knoblauch | Kräuter | Asia Pancakes<sub>a1</sub> | Koriander | Frühlingslauch | Chili | Gurke





# CURRIES

Wir servieren unsere Curries mit Jasminreis.

	<b>BANGKOK CURRY</b> gelbes Curry   Tofu <sub>g</sub>   Kirschtomaten   Pak Choi   Thai Spargel   Blumenkohl   Edamame	€ 18
	<b>MASAMAN BEEF CURRY</b> rotes Masaman Curry   Black Angus Beef   Karotten   Paprika   Kartoffeln   Spitzkohl   Cherrytomaten	€ 19
	<b>BOLLYWOOD CURRY</b> Tomaten Cashewkern Curry   Hähnchenbrust   Thai Spargel   Karotten   Paprika   Spitzkohl   Koriander	€ 18
	<b>MUMBAI CURRY</b> gelbes Curry   Lachsfilet   Garnelen   Blumenkohl   Edamame   Karotten   Paprika	€ 19
<hr/>		
	<b>CURRY VARIATION (FÜR 2 PERSONEN)</b> Bankok Curry <sub>a</sub>   Masaman Beef Curry   Bollywood Curry <sub>g</sub>   Joghurt   Kräuter   Naanbrot <sub>a1,g</sub>   Reis	€ 36

# WOKS

Die Basis unserer Woks sind Paprika, Karotten, Spitzkohl und Sprossen.

	<b>SWEET CURRY COCONUT CHICKEN WOK</b> Hähnchenbrust   Kirschtomaten   Edamame   Mango Curry Kokossauce <sub>g</sub>	€ 17
	<b>ROASTED DUCK WOK</b> glasierte Thai Ente <sub>a</sub>   Pak Choi   Thai Spargel   würzige Ducksauce <sub>a,f1</sub>	€ 19
	<b>RED THAI WOK</b> Black Angus Beef   Thai Mango   Pak Choi   pikante Red Thai Currysauce	€ 19
	<b>CRISPY CHICKEN WOK</b> Hähnchenbrust im Tempuramantel <sub>a1</sub>   Pak Choi   Thai Spargel   Teriyaki Sauce <sub>a,f1</sub>   Honig Sesam	€ 17
<b>WÄHLEN SIE BEI UNSEREN WOKS ZWISCHEN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Jasminreis</li><li>• Chinesische Nudeln<sub>a</sub></li></ul>		

Sie erhalten unsere Woks auch vegetarisch, wahlweise mit gebratenem Tofu<sub>g</sub>.





★ Hinweis für Allergiker ★  
Weißwein / Rotwein / Sekt /  
Champagner / Prosecco  
enthalten Sulfite und Schwefel

## SPARKLING

**CRÉMANT ROSÉ BRUT** 0,10L € 5,20 0,75L € 30,00

Jülg | Pfalz | Deutschland

Der Rosé erleuchtet hell im Glas mit erdbeerrotten Reflexen. In der Nase nimmt man die fruchtig frischen Aromen von reifen Himbeeren wahr. Der Nachhall bietet einen langanhaltenden und prickelnden Genuss.

**PROSECCO SPUMANTE BRUT** 0,10L € 4,50 0,75L € 29,00

Vinicola Sartori | Negrar | Italien

**CAPO TONIC** 0,20L € 6,90

Vecchio Amaro del Capo | Tonic | Limette

**ROSATO MIO** 0,20L € 6,90

Prosecco Spumante | Ramazzotti Rosato | Basilikum

**APEROL SPRITZ** 0,20L € 6,90

Prosecco Spumante | Aperol, | Orange | Soda

**LILLET BERRY** 0,20L € 6,90

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry<sub>6,7</sub> | Beerenmix

**LIMONCELLO SPRITZ** 0,20L € 6,90

Prosecco Spumante | Limoncello | Soda | Zitrone | Minze

**HUGO** 0,20L € 6,90

Prosecco Spumante | Holunderblütensirup, | Limette | Soda | Minze

## CHAMPAGNER

**LANSON BRUT BLACK LABEL** 0,10L € 9,00 0,75L € 65,00

**LANSON BRUT ROSÉ** 0,75L € 79,00

**LANSON WHITE LABEL** 0,75L € 73,00



# OFFENE WEISSWEINE

**CHILLI CLUB EDITION – RIESLING** 0,20L € 6,90 0,75L € 24,50

**Andreas Bender | Mittelmosel-Ruwer | Deutschland**

Ein schöner, schlanker Mosel-Riesling modernen Stils: trocken, leicht, mineralisch, sehr klar und präzise, im Edelstahl ausgebaut, ausgewogen, mit intensiver Riesling-Frucht.

**LOERSCH BLAUSCHIEFER RIESLING** 0,20L € 7,00 0,75L € 25,00

**Loersch | Mosel | Deutschland**

Aus verschiedenen Schieferlagen als Riesling-Cuvée kreiert, ist der Blauschiefer des Weinguts Loersch der Allrounder für jede Gelegenheit. Herrlich fruchtig, feinhefig-würzig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität.

**LOERSCH GLIMMERSCHIEFER RIESLING FEINHERB** 0,20L € 7,00 0,75L € 25,00

**Loersch | Mosel | Deutschland**

Dieser animierende Riesling ist vom in der Sonne glitzernden Grauschiefer geprägt. Junge Reben, im Jahre 2008 gepflanzt, bringen Ihnen den Sonnenschein ins Glas. Die leichte Fruchtsüße gibt diesem Wein den persönlichen Kick. Feinfruchtig und spritzig.

**GRANS-FASSIAN RIESLING EDITION 9** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Grans Fassian | Mosel | Deutschland**

Die 9 des Grans-Fassian Riesling Cuveé 9 VDP feinherb steht für seinen immer um 9% herum liegenden Alkoholgehalt! Er strahlt mit seiner exzellenten, feinen Süße, die perfekt auf die aromatische Balance abgestimmt ist.

**MUTMACHA! RIESLING** 0,20L € 7,00 0,75L € 25,00

**Cusanus | Mosel | Deutschland**

Ein Spitzenriesling aus den besten Steillagen an der Mittelmosel. Mutmacha! ist das Weinprojekt des Leaders Club. Wir haben Freunde gefunden, die den Mut haben, unser Weinprojekt mit uns gemeinsam zu verwirklichen. Denn die Weinproduktion liegt in den Händen der behinderten Mitarbeiter des Cusanus-Hofguts, dem weltweit einzigen Rot-Kreuz-Weingut. Wenn dann noch ein erstklassiger Wein dabei heraus kommt, nennen wir das: Mutmacha!

**STELLENRUST CHENIN BLANC** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Stellenrust | Stellenbosch | Südafrika**

Der Chenin Blanc von Stellenrust ist ein verführerisch trockener Weißwein aus Südafrika mit intensiven Aromen, der auf ganzer Linie überzeugt! Ein wunderbarer Weißwein mit verführerischen Aromen nach Pfirsich, Melone und Limette.

**MAYER AM PFARRPLATZ ASIA CUVÉE** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Mayer am Pfarrplatz | Wien | Österreich**

Verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat- und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall. Ein spannender Wein nicht nur zu asiatischen Speisen!

**METZGER PRACHTSTÜCK BLANC DE NOIR** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Metzger | Pfalz | Deutschland**

Das "Prachtstück" Blanc de Noirs von Metzger ist ein harmonischer, trockener Weißwein aus roten Trauben - ein Blanc de Noirs aus der Pfalz - mit frischen, fruchtigen Aromen.

**CAMILLA LUGANA DOC** 0,20L € 8,00 0,75L € 29,00

**Malavasi | Lombardei | Italien**

Voll, fruchtig und blumig. Der Wein entfaltet ein prächtiges Bukett mit Noten von Blüten, Zitrusfrüchten und Pfirsich. Am Gaumen weich mit dichter Frucht und nachhaltigem Geschmack. Ein außergewöhnlicher Wein mit eleganten Noten, frisch und geschmeidig mit einem sehr langen Nachhall.

# OFFENE WEISSWEINE

**PENFOLDS KOONUNGA HILL CHARDONNAY** 0,20L € 8,00 0,75L € 29,00

**Penfolds | Koonunga Hill | Australien**

Dieser Chardonnay ist am Gaumen füllig, frisch, saftig, feinfruchtig, zartwürzig, finessenreich, elegant und lange nachhallend.

**PFÄFFMANN SAUVIGNON BLANC** 0,20L € 6,90 0,75L € 24,50

**Pfaffmann | Pfalz | Deutschland**

Durch eine kontrollierte, gezügelte Vergärung kommt die sortentypische Aromatik des Sauvignon Blanc besonders schön zur Geltung. Vom ersten Schluck an spüren Sie bei diesem hellgrün funkelnden Wein seine Klarheit und Frische, welche wir der markanten Sauvignon Blanc Säure verdanken: unbeschwert und voller Spannung, was noch kommt.

**KLUMPP WEISSBURGUNDER** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Klumpp | Baden-Bruchsal | Deutschland**

Leicht nussig, Kleeblüte, weißer Pfirsich, frischer, duftiger Sortentyp, am Gaumen recht ausgewogen, mitteltgewichtig, reife dezente Säure, harmonischer Wein und ein zurückhaltender Speisenbegleiter. Ein Bilderbuch Weißburgunder – der Kalkmergel verleiht ihm seine Intensität.

**JÜLG GRAUBURGUNDER** 0,20L € 7,00 0,75L € 25,00

**Jülg | Pfalz | Deutschland**

Raffinierter, mit vielen Aromen experimentierender Weißwein. Ein ausgewogener, badischer Grauburgunder mit einer beeindruckenden Balance zwischen Frucht und Säure.

# WEISSWEIN FLASCHE

**VAN VOLXEM SCHIEFER RIESLING** 0,75L € 41,00

**Van Volxem | Mosel | Deutschland**

Van Volxem bietet Spitzenweine von der Saar. An den Steilhängen des Flusses stehen einige der wichtigsten Riesling-Reben Europas. Die Tradition des Weinguts führt bis ins 19. Jahrhundert zurück, als die saarländischen Weine bereits einmal Hochkonjunktur hatten.

**DR. LOOSEN RIESLING ERDENER TREPPCHEN GG ALTE REBEN** 0,75L € 52,00

**Dr. Loosen | Mosel Saar Ruwer | Deutschland**

Das Treppchen mit seinem leuchtend roten, eisenhaltigen Schiefer bringt würzige, komplexe Weine von enormer Mineralität und Dichte hervor, die durch Aromen von rotem Apfel und reifer Quitte geprägt sind. Die Trauben für diesen großen, trockenen Wein reifen in der ältesten Parzelle des Treppchen.

**CLOUDY BAY** 0,75L € 56,00

**Cloudy Bay | Marlborough | Neuseeland**

Dieser unter die „100 Kultweine des Jahrhunderts“ gewählte Weiße gilt nicht selten als Qualitätsmaßstab für einen Sauvignon Blanc und ist schon heute ein echter Neue Welt Klassiker.

**ANSGAR CLÜSSERATH PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN FEINHERB** 0,75L € 46,00

**Clüsserath | Mosel Saar Ruwer | Deutschland**

Der Piesporter Goldtröpfchen ist ein feiner und zarter Riesling. Der Wirbel von Fruchtaromen zusammen mit einer weichen, reichen Mineralität und einer verspielten Säure schafft einen Riesling aus Gleichgewicht, Vielseitigkeit und Tiefe.



# OFFENE ROTWEINE

**CHILLI CLUB EDITION – CUVÉE** 0,20L € 6,90 0,75L € 24,50

**Andreas Bender | Pfalz | Deutschland**

Eine vollmundige Cuvée aus Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon, sorgfältig selektiert aus einigen hervorragenden Lagen in der Pfalz. Pinot sorgt für Eleganz und Finesse, Merlot für eine weiche Fülle und Frucht, Cabernet bildet das Rückgrat und liefert die für einen guten Rotwein notwendigen Tannine. Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren.

**PFAFFMANN MERLOT** 0,20L € 6,90 0,75L € 24,50

**Pfaffmann | Pfalz | Deutschland**

Die Rebsorte Merlot hat ihre französischen Wurzeln im Bordelais. Von dort aus breitete sie sich in den letzten Jahren immens in den internationalen Weinbaugebieten aus – aktuell ist sie die am zweithäufigsten angebaute Rebsorte weltweit. Bis kurz vor der Jahrtausendwende hätte keiner an den erfolgreichen Anbau dieser Rebsorte in Deutschland geglaubt.

**MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG** 0,20L € 9,00 0,75L € 32,00

**Markus Schneider | Pfalz | Deutschland**

Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Dessen Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Am Gaumen macht dieser Wein aus der Pfalz einfach nur Spaß. Der Ursprung hat es in Kürze vom Klassiker zum Kultwein geschafft.

**PRIMITIVO DI MANDURIA** 0,2L € 7,70 0,75L € 27,00

**PASSO DEL CARDINALE**

**Paololeo | Apulien | Italien**

Den Namen verdankt er der frühen Reife (primo bedeutet Erster). Besonderheit des Primitivo ist die extrem starke Neigung zum Verrieseln, das bedeutet, bei der Traubenblüte bleiben bis zur Hälfte der Beeren einer Traube unbefruchtet und sind deshalb kernlos und sehr klein, aber zuckersüß und fast säurefrei. Manche vermuten darin den besonderen Charakter der Primitivo-Weine und die große Beliebtheit bei den Konsumenten.

**VALPOLICELLA RIPASSO DI SARTORI** 0,2L € 7,70 0,75L € 27,00

**Sartori | Verona | Italien**

Ein echter Ripasso, gewonnen durch das besondere Vinifizierungsverfahren der luftgetrockneten Valpolicella Superiore-Trauben.

**MONTECILLO RIOJA CRIANZA** 0,20L € 7,70 0,75L € 27,00

**Montecillo | Rioja | Spanien**

Dieser feine Tropfen des Weingutes Montecillo ist ein Wein von großer Eleganz und Harmonie. Er bietet viel Frucht und ist in seiner Geradlinigkeit authentisch und modern.

**FINCA LAS MORAS** 0,20L € 8,00 0,75L € 29,00

**LOS INTOCABLES BLACK MALBEC**

**Finca las Moras | San Juan | Argentinien**

Mit "Los Intocables" haben die argentinischen Winzer der Finca Las Moras einen Coup für Liebhaber starker und außergewöhnlicher Weine gelandet. Die Weine für diese Serie reiften 12 Monate in Eichenfässern, in denen früher Bourbon lagerte. Dadurch erhalten sie ein intensives, rauchiges Holzaroma.

**PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ** 0,20L € 8,00 0,75L € 29,00

**Penfolds | Koonunga Hill | Australien**

Dieser Shiraz ist ein wahres australisches Wunderwerk. Eine wahre Penfolds-Qualität: vollendet, körperhaft und anmutig! Warme, würzige Fruchtaromen von reifen Kirschen und Pflaumen ergänzen frische Aromen von roten Beeren, florale Noten harmonisieren.

# ROTWEIN FLASCHE

**PESQUERA RESERVA** 0,75L € 59,00

**Alejandro Fernández | Ribeira del Duero | Spanien**

Er bleibt fast ungebrochen an der Spitze der beliebtesten Weine aus Ribera del Duero. Und das seit mehr als zwei Dekaden. Wer ihn möchte, der sollte nicht zu lange zögern. Ein königlicher, reinsortiger Tempranillo aus dem führenden Weingut des Ribera del Duero.

**MARQUES DE RISCAL RIOJA RESERVA DOCA** 0,75L € 47,00

**Marques de Riscal | Rioja | Spanien**

Dieser spanische Rotwein stellt den Inbegriff für Reserva aus der spanischen Rioja Alavesa dar. Zum größten Teil besteht er aus der Lieblingsrebsorte der Spanier, Tempranillo, und wird verfeinert durch Graciano und Mazuelo. Zarte Gewürznoten und reife Frucht, außerdem ein samter und weicher Abgang, wie er selten zu finden ist, zeichnen den Roten aus – eben eine absolute Rarität.

# ROSÉWEIN

**A.DIEHL MERLOT ROSÉ** 0,20L € 7,30 0,75L € 26,00

**"EINS ZU EINS" FEINHERB**

**A.Diehl | Pfalz | Deutschland**

Der Merlot Rosé von Diehl ist ein harmonischer, feinherber Roséwein aus der Pfalz. Der süffige und einfach nur unverschämte leckere Diehl Merlot Rosé „eins zu eins“ bringt Lust auf ein zweites Glas und weckt Erinnerungen an den letzten Urlaub.

**PASSITIVO ROSATO** 0,20L € 7,50 0,75L € 26,50

**DI PRIMITIVO**

**Paololeo | Apulien | Italien**

Primitivo Rosé wird nach alten Techniken hergestellt, die aus dem traditionellen Weinbau Apuliens stammen. Er ist ein vielseitiger Wein, der sich für die unterschiedlichsten Kombinationen eignet und auch diejenigen begeistern kann, die kein Fan von Roséwein sind.







## FASSBIERE

<b>BECK'S</b> Frisch   Pur   Echt Pure Frische und einzigartiger Geschmack.	0,30L € 3,50	0,50L € 5,00
<b>HAAKE BECK KRÄUSEN</b> Naturtrüb   Nordisch   Fein-Gelb Das Kräusen ist besonders mild und fein aromatisch. Seine natürliche Trübe verdankt Haake-Beck Kräusen einer besonders vitaminreichen Bierhefe aus eigener Reinzucht.	0,30L € 3,50	0,50L € 5,00
<b>FRANZISKANER</b> Frisch   Dezent   Würzig Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb ist ein natürlicher und eleganter Weissbierprotagonist aus Bayern. Durch den höheren Kohlensäuregehalt ist es besonders spritzig und perlend.	0,30L € 3,50	0,50L € 5,00

## FLASCHENBIERE

<b>BECK'S</b> Frisch   Pur   Echt Pure Frische und einzigartiger Geschmack.	0,33L € 3,50
<b>BECK'S ALKOHOLFREI</b> Nordisch   Klar   Gut BECK'S Blue bringt Dir den vollen BECK'S Geschmack mit alkoholfreiem Genuss.	0,33L € 3,50
<b>FRANZISKANER DUNKEL</b> Vollmundig   Samtig   Weich Das dunkle, hefe-trübe Franziskaner Hefe-Weissbier ist ein besonderer Genuss.	0,50L € 5,00
<b>FRANZISKANER ALKOHOLFREI</b> Belebend   Erfrischend   Alkoholfrei Die geschmackvolle Alternative für die alkoholfreie Auszeit.	0,50L € 5,00
<b>FRANZISKANER KRISTALL</b> Spritzig   Fruchtig   Schlank Obergärig und feinherb. Dieses Franziskaner ist besonders perlend-prickelnd und das spritzigste unter den Franziskaner Weissbieren.	0,50L € 5,00
<b>TIGER BEER</b> Asiatisch   Frisch   Tiefgolden Das TIGER BEER ist voll und frisch zugleich. Außerdem malzig auf der Zunge, perlt seidig am Gaumen und prickelt wohltuend im Rachen.	0,33L € 3,50
<b>VITAMALZ</b> Erfrischend   Malzig   Alkoholfrei Das beliebte Erfrischungsgetränk für die ganze Familie.	0,33L € 3,00



# PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

<b>GEISHA</b> Gin   Choya Sake Junmai   Brombeersirup,   Angostura	€ 9,00
<b>NEGRONI</b> Finsbury Gin   Campari   Martini Rosso,	€ 9,00
<b>BELLINI</b> Lanson Champagner   selbstgemachtes Weinbergpfirsichpüree,	€ 9,00
<b>ROSSINI</b> Lanson Champagner   selbstgemachtes Erdbeerpüree,,	€ 9,00
<b>LILLET CLUB</b> Lanson Champagner   Lillet Blanc   Gurke	€ 9,00
<b>FRENCH KISS</b> Gin   Brombeersirup,   Peach Tree   frischer Limettensaft   Cranberrysaft	€ 9,00
<b>MANHATTAN</b> Canadian Club   Martini Rosso,   Angostura	€ 8,50
<b>COSMOPOLITAN</b> Russian Standard   Cointreau   frischer Limettensaft   Cranberrysaft	€ 8,50
<b>GIMLET</b> Finsbury Gin   frischer Limettensaft	€ 8,50
<b>DRY MARTINI</b> Finsbury Gin   Martini Extra Dry,   Olive	€ 8,50
<b>MARGARITA</b> Sierra Tequila   Cointreau   frischer Limettensaft   Salzrand	€ 8,50
<b>DAIQUIRI</b> Ron Varadero 3 Años   frischer Zitronensaft   Zucker   Zuckerrand	€ 8,50
<b>WHITE RUSSIAN</b> Russian Standard Vodka   Kahlúa   Sahne	€ 8,50

# FIZZES & SOURS

<b>SAKE FIZZ</b> Choya Sake Junmai   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,00
<b>GIN FIZZ</b> Finsbury Gin   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,00
<b>MELON FIZZ</b> Melonenlikör   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,00
<b>RHABARBER FIZZ</b> Rhabarberlikör,   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,00
<b>SAKE SOUR</b> Choya Sake Junmai   Zucker   Zitrone	€ 9,00
<b>WHISKEY SOUR</b> Bourbon   Zucker   Zitrone	€ 9,00
<b>PISCO SOUR</b> Pisco Control   Zucker   Zitrone	€ 9,00
<b>APEROL SOUR</b> Aperol,   Orange   Zucker   Zitrone	€ 9,00
<b>RHABARBER SOUR</b> Rhabarberlikör,   Finsbury Gin   Zucker   Zitrone	€ 9,00





# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

<b>GIN BUCK</b> Finsbury Gin   Zitrone   Ginger Ale	€ 9,50
<b>SOLERO</b> Russian Standard Vodka   Likör 43   Vanillesirup   Maracuja   Orange   Sahne	€ 9,00
<b>RHABARBER MULE</b> Finsbury Gin   Sour Rhabarber   Tonic Water <sub>10</sub>	€ 9,00
<b>MOSCOW MULE</b> Russian Standard Vodka   frischer Limettensaft   Ginger B.	€ 9,00
<b>BOMBAY CRUSHED</b> Bombay Sapphire   Lime   Kumquats   Rohrzucker	€ 9,00
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Finsbury Gin   Russian Standard Vodka   Triple Sec   Sierra Tequila   Ron Vacilón 3 Años   Zitrone   Coca-Cola <sub>1,3,9,11</sub>	€ 10,50
<b>MAI TAI</b> Ron Vacilón 3 Años   Myers´s Rum   Triple Sec   Mandel   frischer Limettensaft   Ananas <sub>3</sub>   Old Pascas 73%	€ 10,50
<b>PIMM'S NO.1</b> Pimm's   Ginger Ale   Gurke   Orange   Zitrone	€ 9,00
<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> Jack Daniel's   Triple Sec   Sprite   Limetten	€ 9,00
<b>GIN BASIL SMASH</b> Finsbury Gin   Basilikum   frischer Limettensaft   Zuckersirup	€ 9,00



# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

<b>BASIL MOJITO</b> Rum   frischer Limettensaft   Rohrzucker   Basilikum	€ 9,00
<b>MOJITO</b> Ron Vacilón 3 Años   frischer Limettensaft   Rohrzucker   Minze   Soda	€ 9,00
<b>CAIPIRINHA</b> Canario Cachaça   Lime   Limetten   Rohrzucker	€ 9,00
<b>HERBSTBLÜTE</b> Russian Standard Vodka   Holunderblütensirup   Zitrone   Maracuja   Orange	€ 9,00
<b>PLANTERS PUNCH</b> Myers´s Rum   Grenadine <sub>1,1</sub>   Orange   Ananas <sub>3</sub>   Zitrone   Angostura   Muskatnuss	€ 9,00
<b>LIGHTS OF HAVANA</b> Melonenlikör,   Malibu   Lime   Orange   Ananas <sub>3</sub>	€ 9,00
<b>SINGAPORE SLING</b> Finsbury Gin   Cherry Heering   D.O.M. Benedictine   Cointreau   Grenadine <sub>1,1</sub>   Lime   Angostura   Soda	€ 9,50
<b>PIÑA COLADA</b> Ron Vacilón 3 Años   Ananas <sub>3</sub>   Coconut Cream   Sahne	€ 9,00
<b>FROZEN STRAWBERRY MARGARITA</b> Sierra Tequila   Cointreau   frischer Limettensaft   selbstgemachtes Erdbeerpüree <sub>1,1</sub>	€ 9,00
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Ron Vacilón 3 Años   frischer Zitronensaft   selbstgemachtes Erdbeerpüree <sub>1,1</sub>	€ 9,00
<b>BAHAMA MAMA</b> Ron Vacilón 3 Años   Myers´s Rum   Malibu   Grenadine <sub>1,1</sub>   Orange   Ananas <sub>3</sub>   Zitrone	€ 9,00
<b>SEX ON THE BEACH</b> Russian Standard Vodka   Peachtree,   Lime   Cranberry   Ananas <sub>3</sub>	€ 9,00
<b>GARDEN EDEN</b> Russian Standard Vodka   Kwai Feh Lycheelikör   Orange   Maracuja   selbstgemachtes Erdbeerpüree <sub>1,1</sub>	€ 9,00



## DRIVERS – ALKOHOLFREI

<b>IPANEMA</b> Limette   Rohrzucker   Lime   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 6,50
<b>VIRGIN MOJITO</b> Minze   Rohrzucker   frischer Limettensaft   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 6,50
<b>SAFER SEX</b> Ananas <sub>3</sub>   Cranberry   Lime   Grenadine <sub>1,1</sub>	€ 6,50
<b>SPORTSMAN</b> Grenadine <sub>1,1</sub>   Mango <sub>3</sub>   Orange   Zitrone	€ 6,50
<b>COOL MANGO</b> Mango <sub>3</sub>   Orange   Zitrone   Kokos   frische Minze	€ 6,50
<b>SMASHED HERBS</b> Koriander   Orange   Maracuja   Ingwersirup   frischer Limettensaft   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 6,50
<b>CHINA TOWN</b> Orange   Ananas <sub>3</sub>   Zitrone   Holunderblütensirup	€ 6,50
<b>SUMMERDAY</b> Ananas <sub>3</sub>   Orange   Zitrone   selbstgemachtes Erdbeerpüree <sub>1,1</sub>	€ 6,50
<b>KUMITO</b> Ginger Ale <sub>1,3</sub>   Maracuja   Lime   Kumquats   Minze	€ 6,50



## HOMEMADE LEMONADES

<b>HOLUNDER, I MINZE</b>	0,40L € 4,90
<b>GURKE I LIMETTE</b>	0,40L € 4,90
<b>BASILIKUM<sub>5,6,8</sub> I GURKE</b>	0,40L € 4,90
<b>ZITRONE I LIMETTE I MINZE</b>	0,40L € 4,90
<b>BLUTORANGE, I MINZE</b>	0,40L € 4,90
<b>HIBISKUS I KIRSCH</b>	0,40L € 4,90

## HOMEMADE ICE TEAS

<b>INGWER<sub>6</sub></b>	0,40L € 4,90
<b>HOLUNDER<sub>1</sub></b>	0,40L € 4,90
<b>ERDBEER<sub>1,1</sub></b>	0,40L € 4,90
<b>PFIRSICH<sub>1</sub></b>	0,40L € 4,90
<b>BROMBEER</b>	0,40L € 4,90
<b>HIBISKUS</b>	0,40L € 4,90

## CHILLI CLUB GLÄSER

Ihnen gefallen unsere Gläser?

6ER SET **CHILLI CLUB WEINGLAS** € 35  
4ER SET **TUMBLER** € 25  
4ER SET **LONGDRINK** € 30





# SOFTS

<b>SAN PELLEGRINO</b>	0,25L € 2,50	0,75L € 6,90
<b>ACQUA PANNA – OHNE KOHLENSÄURE</b>	0,25L € 2,50	0,75L € 6,90
<b>COCA-COLA</b> <sub>1,3,9,11</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>COCA-COLA LIGHT</b> <sub>1,3,9,11</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>COCA-COLA ZERO</b> <sub>1,3,9,11</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>SPRITE</b> <sub>11</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>FANTA</b> <sub>1,2,3</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>LIFT APFELSAFTSCHORLE</b> <sub>2</sub>	0,25L € 2,50	0,40L € 3,50
<b>SCHWEPES BITTER LEMON</b> <sub>3,10</sub>		0,20L € 2,50
<b>SCHWEPES DRY TONIC WATER</b> <sub>10</sub>		0,20L € 2,50
<b>SCHWEPES GINGER ALE</b> <sub>1,3</sub>		0,20L € 2,50
<b>FEVER TREE TONIC WATER</b> <sub>10</sub>		0,20L € 3,50
<b>FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC</b> <sub>10</sub>		0,20L € 3,50
<b>RED BULL</b> <sub>9,11,14</sub>		0,25L € 4,00
<b>PALOMA PINK GRAPEFRUIT LEMONADE</b>		0,25L € 3,50
<b>PALOMA MANGO LEMONADE</b>		0,25L € 3,50
<b>GRANINI SÄFTE</b> APFEL NATURTRÜB <sub>3</sub>   ANANAS <sub>3</sub>   ORANGE   TOMATE   TRAUBE		0,25L € 3,00
<b>GRANINI NEKTARE</b> RHABARBER   MARACUJA   BANANE <sub>3</sub>   KIRSCHEN   MANGO <sub>3</sub>   CRANBERRY		0,25L € 3,00
<b>ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE</b>		0,40L € 4,00

# WHISKEY 4CL

<b>NIKKA (JAPANESE WHISKEY)</b>	€ 8,00
<b>SUNTORY TOKI (JAPANESE WHISKEY)</b>	€ 8,00
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b>	€ 10,00
<b>LAPHROAIG 10 YEARS</b>	€ 8,00
<b>OBAN 14 YEARS</b>	€ 10,00
<b>GLENMORANGIE ORIGINAL</b>	€ 9,00
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> <sub>1</sub>	€ 6,50
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> <sub>1</sub>	€ 8,00
<b>BALLANTINE'S</b> <sub>1</sub>	€ 6,50
<b>BUSHMILLS 10 YEARS</b> <sub>1</sub>	€ 8,00
<b>JAMESON</b>	€ 6,50
<b>CANADIAN CLUB</b>	€ 6,50
<b>MAKERS MARK</b>	€ 7,00
<b>JIM BEAM</b>	€ 6,00
<b>JACK DANIEL'S</b>	€ 6,50

# GIN 4CL

<b>ROKU GIN</b>	€ 8,50
<b>GIN MARE</b>	€ 8,50
<b>FERDINANDS SAAR</b>	€ 8,50
<b>BROCKMAN GIN</b>	€ 8,50
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	€ 7,00
<b>TANQUERAY</b>	€ 7,00
<b>TANQUERAY TEN</b>	€ 8,00
<b>HENDRICK'S</b>	€ 8,00
<b>MONKEY 47</b>	€ 8,50



## VODKA 4CL

RUSSIAN STANDARD	€ 6,00
HAKU VODKA	€ 7,50
BELVEDERE	€ 10,00
ABSOLUT	€ 7,50
GREY GOOSE	€ 10,00

## RUM 4CL

RON VACILÓN RON BLANCO 3 AÑOS	€ 6,00
RON BOTUCAL RESERVA EXCL. 12 AÑOS	€ 8,00
RON ZACAPA 23 AÑOS	€ 9,00
HAVANA CLUB 3 AÑOS	€ 6,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	€ 7,50
PAMPERO ANIVERSARIO	€ 7,50

## TEQUILA 2CL

SIERRA SILVER I REPOSADO	€ 2,50
--------------------------	--------

## BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE

CAMPARI <sub>1</sub>	4CL € 4,50
PERNOD	4CL € 4,50
BAILEYS	4CL € 4,50
SAMBUCA MOLINARI / SAMBUCA MOLINARI CAFFÈ	2CL € 2,50
VECCHIO AMARO DI CAPO	2CL € 2,50
RAMAZZOTTI	2CL € 2,50
AVERNA	2CL € 2,50
FERNET BRANCA	2CL € 2,50
JÄGERMEISTER	2CL € 2,50
FRANGELICO <sub>1</sub>	2CL € 2,50
LIKÖR 43	2CL € 2,50

## VERMOUTH 5CL

MARTINI BIANCO <sub>1</sub> / ROSSO <sub>1</sub> / EXTRA DRY <sub>1</sub>	€ 4,00
---	--------





**CHILLI CLUB BREMEN**  
Am Weser-Terminal 8 | 28217 Bremen  
T +49 (0)421 390 99 000  
E [info@chilliclub-bremen.de](mailto:info@chilliclub-bremen.de)  
[www.chilliclub.de](http://www.chilliclub.de)

**CHILLI**  
CLUB



**LIEBLINGSPLATZ**  
EINFACH ONLINE  
RESERVIEREN.



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.  
Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.  
Alle Speisen können Spuren von Sesam und Soja enthalten.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin